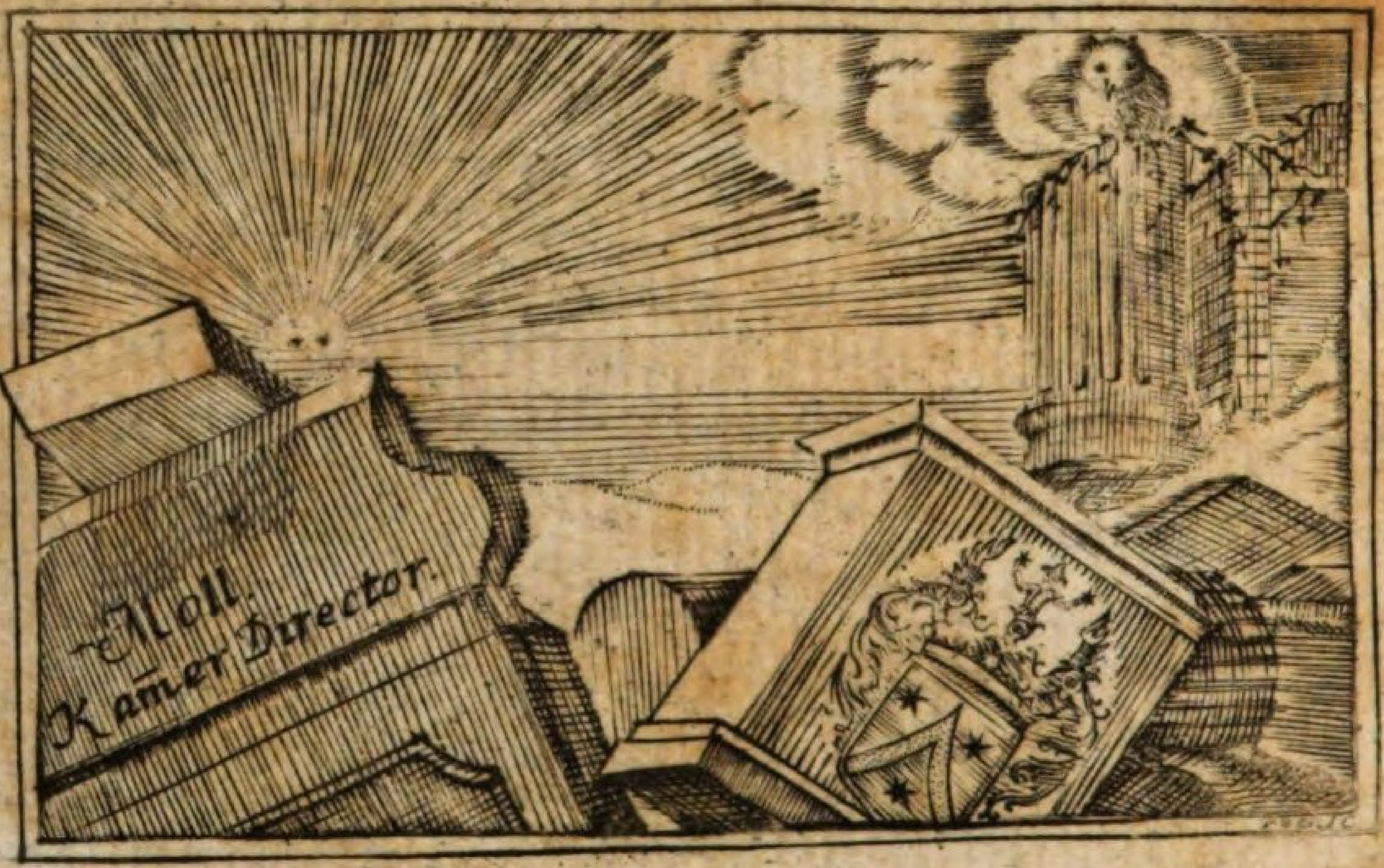
Moll
Kamer Director.

Oct 1779

R

Unterricht
über den
Anbau und die Benutzung
der
Kartoffeln
oder
Erdäpfeln.

Für den
Landmann in den österreich. Provinzen
herausgegeben
von
einem praktischen Oekonomen.

Bayerische Staatsbibliothek München

Wien 1799.
Bey J. G. Binz, und in der akademischen
Buchhandlung in Linz.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede.

Diese so nützliche und wichtige Brodfrucht — die Kartoffeln — verdient mehr als zuwohl, daß man ein eigenes Buch über sie schreibe, in welchem alles dasjenige, was den vortheilhaften Anbau und die bessere Benutzung derselben betrift, aufgesammelt sich befindet.

Denn außerdem, daß sie einen grossen Theil des Nahrungsstoffes für die Menschen, und ein Surrogat des Brodes abgeben, so machen sie auch einen eben so grossen Theil des Fütterungsmaterials für das Vieh aus. Dadurch also, daß sie den Vorrath der Viehfütterung vergrössern, vermehren sie den Viehstand, und durch diesen tragen sie zur Verbesserung der Landgüter, zur Erhöhung des Ackerertrags, und zur Vermehrung des Nationalreichthums vieles bey.

Wer daher Kartoffeln bauen kann, der baue sie; sie wachsen fast in jedem Boden, mißrathen nur äußerst selten, und nie ganz, sie sind vor den Gefahren, welchen der Getreidebau ausge-

setzt ist, sicher, und können in Miß-
wachsjahren das Korn vertreten, folg-
lich der Hungersnoth vorbeugen.

Ueberzeugt von dem überaus gros-
sen Nutzen dieses Erdgewächses, haben
sich die denkendsten Landwirthe, beson-
ders in England und Frankreich, mit
dem Anbaue und der Veredlung dieser
Frucht beschäftiget. Selbst die Acker-
baugesellschaft in England hat alle Er-
fahrungen und Bemerkungen prakti-
scher Landwirthe über diesen wichtigen
Gegenstand gesammelt; woraus ihr
wichtiges klassisches Werk über den Kar-
toffelbau entstanden ist.

Dieses haben wir bey der Ausar-
beitung des gegenwärtigen Unterrichts

am vorzüglichsten benutzt, damit die angestellten Versuche und Rathschläge deutscher Oekonomen verglichen, und so alles gehörig geordnet, zur allgemeinen Wissenschaft gebracht.

Und dadurch hoffen wir unsere Absicht, nämlich dem ökonomischen Publikum ein lehrreiches Buch über den Anbau und die Benutzung der Kartoffeln in die Hände zu liefern, erreicht zu haben.

G. S. P.

Inhalt.

Seite.

Einleitung. Sie enthält folgende Belehrungen.

1. Beschreibung und verschiedene Nahmen der Kartoffeln.
2. Verschiedene Arten der Kartoffeln. 1
3. Nutzbarkeit der Kartoffeln. 2
4. Bestandtheile der Kartoffeln und Vergleichung der Nahrhaftigkeit derselben mit der Nahrhaftigkeit des Getreides. 6 9

Erster Abschnitt. Von dem Baue der Kartoffeln.

1. Beschaffenheit des Bodens für den Kartoffelbau. 15
2. Bearbeitung des Bodens. 26
3. Düngung des Ackers. 30
4. Planzung der Kartoffeln.
5. Legung der Kartoffeln, wenn? und wie? 34
6. Säung der Kartoffeln. 50
7. Behandlung der Kartoffelpflanzen. 55

a) Das Jäten und Behäufeln derselben. 55
b) Abschneiden des Kartoffelkrautes. 58

8. Kartoffel-Erndte. 60

Seite.

a) Ausnehmung der Kartoffeln. 60
b) Einsammlung und Zubereitung des Saamens. 63

9. Aufbewahrung der Kartoffeln.
10. Wirkung der Kartoffeln auf den Boden. 69

Zweyter Abschnitt. Von der Benutzung der Kartoffeln. 78

Benutzung der Kartoffeln zur Ernährung.

I. Der Menschen. Gekochte — Gebratene — Suppen — Klöse, Aufläufe, Brey — durchgetriebene — mit Milch — mit Stockfisch — Gefüllt — Gemüß — gedämpft, geröstet — englische Füllungen — Sallate — Pasteten — Torten — Kuchen — Brod. 83

II. Des Viehes. Des Rindviehs — der Schweine — der Schaafe — der Pferde — der Ziegen — der Hunde — der Hühner — der Enten — der Gänse — Tauben — und der Fische. 143

III. Anwendung der Kortoffeln zu allerley häuslichem Gebrauche. — Kartoffelbrandwein — Kartoffeleßig — Bier aus Kartoffeln — Sauerteig aus Kartoffeln — Hefen aus Kartoffeln — Schlichte aus Kar-toffeln. — Kartoffeln als Seife gebraucht. — Stärke aus Kartoffeln. — Puder aus Kartoffeln — Lichter aus Kartoffeln. 155

IV. Benutzung der gefrornen Kartoffeln.

Einleitung.

1.

Beschreibung der Kartoffeln.

Die Kartoffeln haben noch verschiedene andere Provinzial = Benennungen erhalten. Man nennt sie sonst auch Grundbirne, Erdäpfel, Kartoffeln, Erdbirne, Erdtoffeln, Palanten, u. s. w.

Es ist nicht so gar lange noch, daß diese überaus nützliche Erdfrucht auch in unserm Welttheile bekannter geworden ist. Ursprünglich ist sie ein Gewächs des vierten Welttheils, wo sie vornehmlich in Peru zu Hause ist, und dort wild wächst. Erst zu Ende des 16ten Jahrhunderts wurden sie nach Europa gebracht, und zwar kamen sie erst nach England, wohin sie der berühmte Admiral Franz Drake um das Jahr

1586 mitbrachte. Er hatte in Virginien den Gebrauch und die Nutzbarkeit dieser vortreflichen Erdfrucht kennen gelernt, und machte sie bey seiner Zurückkunft von der Expedition nach dem spanischen Westindien auch in seinem Vaterlande bekannt und geschätzt. In kurzer Zeit wurde sie von einem Lande in das andere gebracht, und solchergestalt auch in Deutschland, aber nicht eher als um das Jahr 1650 bekannt, wo man sie zuletzt im Vogtlande pflanzte. Auch in den österreichischen Provinzen sind die Grundbirnen seit einem halben Sekulum bekannt und gepflanzt worden.

Die reichliche Erndte, die man von dieser Pflanze bekommt, da ein einziger ihrer Wurzelknollen, die man im Frühling stekt, ohne viele Wartung im Herbst 40 bis 60 Knollen treiben kann, — ihr leichter Anbau, und daß sie auch in einem sandigen, für Getreide und andere Gewächse zu magern Boden gut fortkommt, machte sie vorzüglich dem Landvolke schätzbar. Da man sie überall so häufig antrifft, so ist es fast unnöthig, hier ihre Gestalt zu beschreiben.

Die Wurzel dieser Frucht treibt mehrere ästige Stengel, welche mit Blättern besetzt sind, und oft 4 bis 6 Schuh hoch wachsen. Sie blühen im Julius, und tragen alsdann in den Win-

keln der Blätter flache Sträuße weißer, röthlicher und bloß = violetter Blumen, auf welche kugelrunde, anfangs grüne, zuletzt aber dunkelrothe mit einem hellen wässerigten Saft vielen Saamen angefüllte Beere folgen. Das ganze Kraut ist ein wenig haarig, und hat einen widerwärtigen Geruch, der aber nicht stark ist; wenn man es nach der Blüthe abschneidet, so frißt es das Vieh unter anderm Futter.

Die Wurzel besteht aus vielen, theils rundlichen, theils länglichten Knollen, welcher vermittelst dicker, weißer Fasern zusammenhängen; diese Knollen haben viele Grübchen oder vertiefte Augen, sind mit einer dünnen, glatten, meistens röthlichen, fest anhängenden Haut bekleidet, und haben eine feste, harte, fleischige, gelbliche oder weißliche Substanz, die durch das Kochen weich, mehlicht und schmackhaft wird. Eine einzige Pflanze kann in einem Sommer 40 bis 60 solche Wurzelknollen treiben, welche von verschiedener Größe sind, und zum Theil einer Faust groß werden, und drüber.

2.

Verschiedene Arten der Kartoffeln.

Man hat verschiedene Arten der Kartoffeln, von denen sich immer eine mehr als die andere

empfiehlt, indem eine in Betracht der Benutzung, des Bodens und des Ertrages gewisse Vorzüge von den andern voraus hat.

Die runden weißen Kartoffeln sind nach dem Geschmacke die letzten, und daher auch die beliebtesten zur Besetzung der Tische und Tafeln. Ihr Fleisch ist zart, mehlig und trocken. Sie verlangen ein gutes Erdreich, und man muß sie weit auseinander setzen, weil sie sich im Boden sehr weit ausbreiten. Sie werden nicht gar groß, sind aber süßer und kochen sich leichter durch als die grosse weiße Art dieser Kartoffeln, welche dafür aber viel reichlicher trägt als jene, denn bloß ihres guten Geschmacks, nicht aber der Ergiebigkeit wegen wird die erstere kleinere Sorte ausgesteckt.

Die rothen Kartoffeln, die aussen eine dunkelbraune Farbe haben, und unter der ersten Haut roth sind. Sie sind ergiebiger als die weissen, und empfehlen sich daher zum Anbau für die Viehfütterung, zum Brandweinbrennen, und zum Störke machen, die rothe rauhschällige, länglichte Kartoffel ist auch gut für den Tisch, aber nicht so zärtlich im Geschmack wie die weisse. Weil sie aber sehr ergiebig ist, so empfiehlt sie sich besonders gemeinen Leuten zum Anbau für die Speisung.

Die rothen Arten kann man in fette, schwere und frischgedüngte Aecker pflanzen, die weissen aber erfordern ein etwas sandiges und den Herbst vorher gedüngtes Land. So wie überhaupt die grossen Sorten immer einen tiefen, gutgedüngten und gutbearbeiteten Boden haben müssen.

Die Zuckerkartoffeln sind nur für die Gärten, und sind im Grossen nicht tauglich zum Anbau. Sie tragen kleine nur wenige Früchte, welche immer schliffig sind, und wegen des süßen Geschmacks bald zum Eckel werden.

Die schwarzen Kartoffeln sind mehr zur Belustigung als zum Anbau. Man findet sie nicht alle beym Ausackern, weil sie von der Erde nicht wohl zu unterscheiden sind. Sie tragen nicht reichlich, sind schliffig, und sehen gekocht aber nicht appetitlich aus.

Alle die verschiedenen Arten von Kartoffeln kennen zu lernen, dazu gehört sehr viel Erfahrung. Denn durch das Säen der reifen Saamen hat man sehr viele neue Kartoffelarten erzeugt, deren einige besser und empfehlungswürdiger sind als die alten Arten, sie auch zum Theil verdrängt haben; andere sind schlechter, wenigstens gewähren sie die Vortheile nicht, die sie Anfangs versprechen, und diese hat man wieder fahren lassen. Zur letzten Sorte gehört die gros-

se Viehkartoffel, welche zwar sehr ergiebig ist, dabey aber weniger nährende Theile enthält, dem Viehe durch zu häufigen Genuß schädlich wird, als die man glaubte, zur Erkrankung der andern bessern Kartoffeln, wenn sie in ihrer Nähe steht, beyträgt. Verschiedene neue Sorten haben sich durch ihre Güte einen stolzen Namen verdient, als die Königskartoffeln, die Unübertrefliche, die Unvergleichliche. Diese letztern Sorten aber sind in England von raffinirenden Landwirthen mit vieler Mühe nur neuerlich gezogen worden, sie sind bey uns weiter noch nicht als nur den Namen nach bekannt, und sie erfordern einen sehr guten und angemessenen Boden, der ihnen nur solche Säfte, als ihre Organisation und ihr Wesen verlangte, darbietet, wenn sie ganz zu der Vollkommenheit und Vortreflichkeit, deren sie fähig sind, wachsen und gedeihen sollen.

3.

Nutzbarkeit der Kartoffeln.

Schon der leichte Anbau, selbst auf Feldern, die man sonst nicht nutzen konnte, und der reichliche Ertrag mußte dieses Gewächs den Landleuten empfehlen, noch mehr aber mußte es der vielfache Nutzen, den es leistet. Die Wurzeln,

von welchen der vierte Theil ein nahrhafter Schleim ist, geben, vornehmlich wenn sie durch die Zubereitung das dumpfige Wesen, das ihnen den unangenehmen Geruch giebt, verlohren haben, auf mancherley Art zubereitet, gemischt und gewürzt eine nahrhafte und vielen angenehme Speise; aus ihnen macht man durch verschiedene Kunstgriffe Mehl, und aus diesem bäckt man, entweder allein, oder mit anderm Mehl von Getreide, ein gutes Brod. Ebenfalls macht man aus ihnen Gries, durch die Gährung Brandwein, aus andern Getränke. Und so läßt sich auch eine feine Stärke, und nach einigen Nachrichten Haarpuder und andere Materialien daraus verfertigen.

Für das Vieh, sowohl für das zahme als für das Federvieh sind sie roh, noch besser abgeschnitten, gedörrt, geschroten und mit Salz vermengt, gekocht und zerhackt ein angenehmes, nahrhaftes und mästendes Futter. Auch die Fische kann man mit ihnen füttern, und sie werden sehr feist davon.

Einige Aerzte empfehlen sie als eine feine Nahrung den Schwindsüchtigen in Brühen, andern als ein gutes Mittel in dem Steine.

Ihre Blätter sind, wenn man sie abschneidet, sobald die Beeren anfangen anzusetzen,

unter anderem Futter eine ziemlich gute Nahrung für das Vieh, und so kann man sie auch statt des Strohes unter den Dünger mischen. Aus Beeren kann man durch die Gährung eine Art Brandwein gewinnen.

Die Kartoffeln kommen allenthalben fort, und gerathen fast in jedem Boden. Man kann sie Grabeland und in Pflugland setzen. Man kann sie in Gärten, und auf offenem Felde unter Bäumen, und auf freyen Wiesen pflanzen. Kleine Ackerzwickel und alle kleine Landplätze, die nicht mit dem Pflug zu bearbeiten sind, lassen sich mit dem Spaten oder der Schaufel aufgegraben zur Kartoffelerzeugung benutzen. Der Moorgrund, auf welchem das Getreide nicht gut gedeihet, trägt Kartoffeln mit reicher Ergiebigkeit.

Man braucht den Acker nicht sonderlich zu bearbeiten, auch nicht sonderlich zu düngen; und man kann ihn doch Jahr für Jahr mit Kartoffeln bepflanzen. Frisch umgerissene Wiesen und Heiden geben ohne weitere Pflügung schon einen ganz guten Wuchs.

Die Kartoffeln ist dem Hagelschaden nicht ausgesetzt wie das Getreide, sie leidet auch weniger vom Froste. In manchen Gegenden ersetzt sie der Abgang des Getreides vollkommen; und in vielen Ländern ist sie fast der alleinige

Unterhalt des gemeinen Mannes. Sie ist wohlfeil, leicht zu erzielen, und mißräth selten. Man kann sie lange aufbewahren, so daß sie vor der Kornerndte, wenn die Kornvorräthe aufgezehrt sind, ein Surrogt des Brodes abgeben, und der Theurung vorbeugen kann.

4.

Vergleichung der Nahrhaftigkeit der Kartoffeln mit der Nahrhaftigkeit des Getreides.

Aus den vielen angestellten Versuchen der Chemiker ergiebt sich, daß die Mischung der Kartoffelsubstanz einige Aehnlichkeit mit der Mischung der Weizensubstanz hat, welche aus Stärke und auflöslichem Schleime, überdieß aber noch aus einem Leime von thierischer Natur, welchem letztern man gewöhnlich, aber fälschlich, die Nährsamkeit des Weizenmehles zuschreibt, besteht. Man kann also mit Sicherheit schließen, daß die Kartoffeln ebenfalls zur Speisung sehr gut sind; daß 98 bis 99 hundert Theile ihres Mehles den thierischen Substanzen aßimilirt werden können, daß man diesem Mehl aber, wenn man es zum

Brod verbacken will, noch etwas anderes Mehl, ein Drittel, oder auch ein Viertel beymischen muß, weil jenem Mehle der thierische Leim, welcher aber wohl der Weingährung nicht fähig ist, doch die Gehung und einige Mischung des Brodteiges bewirkt, fehlt; Weizenmehl giebt freylich mehr Nahrung, aber die Kartoffeln in solcher Menge genossen, daß dem Magen gleich viel nährende Bestandtheile zugebracht werden, können den theuren Weizen bey den mindern Volksklassen, welche ausserdem schon mehr zu essen gewohnt sind, vollkommen ersetzen, und entbehrlich machen. Das allgemeinste und beste Nahrungsmittel der Menschen ist das Mehl, und im Mehle die sogenannte Störke, wovon das Kartoffelmehl mehr als die Hälfte enthält, und welches folglich reicher als andere Mehle, Weizenmehl, Maismehl und Roggenmehl ausgenommen, an nährenden Bestandtheilen ist. Mit Wasser und Salz allein kann dieses Mehl, oder dieser mehlichte Bestandtheil schon genossen werden; man macht ihn aber schmackhafter, und zugleich leicht verdaulicher, wenn man ihn mit andern nährenden Substanzen, mit Fett, Butter, Oehl, Milch, Käse, Baumfrüchten, Apfelmuse oder Pflaumenmuse vermischt.

Die Fermentazion des Kartoffelmehles, zum Behelfe des Brodbackens hat man noch nicht bewirken können, und man setzt deshalb um es gährbar zu machen, Weizenmehl dazu, wozu auch andere die Weizenkleien tauglich gefunden haben wollen, sonst lassen sich aber alle schleimige gekochte Speisen, und mancherley Kochkunsteleyen, als Pasteten, Nudeln, Puddinge, Störke, u. s. w. daraus bereiten. Die leichteste, vielleicht auch die heilsamste Zubereitung ist die Kochung im reinen Wasser, von deren bester Einrichtung anderwärts Anzeige gegeben wird, bey welcher Zubereitung der Magen sehr viele nährende Bestandtheile, mehr als in der Zwiebel, der Möhre, Rübe, Pastinacke, u. s. w. welche Wurzelfrüchte alle mit viel Wasser erfüllt sind, erhält, ohne sich zu überladen und zu verderben, und welche er mit der Feuchtigkeit des zugenommenen Getränkes besser, inniger und genüglicher vermischt, als es irgend eine Kunst thun kann. Die Kartoffelsubstanz ist leichter und leicht verdaulicher als jede andere mehlichte Substanz von gleichem Nahrsamkeitsinhalte; und malzt man sie, so wird sie noch verdaulicher, schmackhafter und nährender, gemalzt kann man sie auch viel länger als im rohen Zustande aufbehalten, ohne daß sie etwas an ihrer Güte und

Schmackhaftigkeit verliert; doch dieser Gebrauch kann nicht von grossem Unfange und von Allgemeinheit seyn, weil er viel Verrichtung, Zeit, Mühe und Aufwand erfodert.

Daß die Kartoffeln in einerley Gewichtmasse nicht so viel nährende Bestandtheile als der Roggen und Weizen, von welchen man das Brand als unser gewöhnlichstes Nahrungsmittel bereitet, enthalten, lehrt die Erfahrung, und ist durch viele chemische Versuche bewiesen worden. Es setzt hieraus, daß diejenigen Menschen, welche sich von Kartoffeln nähren, eine grössere Menge dieser Fruchtsubstanz zu sich nehmen müssen, als wenn sie Roggenmehl, Gerstenbrod und Weizenbrod äßen; und diese Menge ist oft nach Verhältniß der Güte der Kartoffeln das Sechsfache und Achtfache der Getreidebrodmasse. Da aber diese Menge nicht auf einmahl eingenommen werden kann, so müssen Menschen, die bloß von Kartoffeln leben, mehrere Mahle, als sonst gewöhnlich ist, des Tages essen, und müssen ausser den drey Hauptmahlzeiten mehrere Zwischenmahlzeiten halten. Daher auch in solchen Kartoffelessenden Familien der Kartoffeltopf nie leer wird.

Wenn man erwägt, daß der Nahrungskraftvertrag bey den Kartoffeln fast das doppel-

te vom Roggen ist, daß jedes Stückchen Feld, wohin man mit dem Pfluge nicht gut kommen kann, von armen Leuten bequem mit dem Spaten bearbeitet und folglich zum Kartoffelbau genutzt werden kann, wenn man bemerkt, daß die Kartoffel fast mit jedem Boden vorlieb nimmt, daß sie im Schoße der Erde weniger Unfällen als das Getreide auf dem Halme ausgesetzt ist, daß sie, nach dem sie reif und ausgenommen worden ist, ohne lange weitere Bearbeitung und Zurichtung gleich des Nahrungsmittels gebraucht und genossen werden kann; daß ihr zwar etwas beschwerlicher Anbau, welcher Legung, Jätung und Behakung erfordert, mit der Mühe und Arbeit des Dreschens, Reinmachens, Malens und Backens verglichen, doch den Beschwerden der letztern Art nicht gleich kommt; so sollte man allerdings denken, der Kartoffelbau wäre dem Getreidebau weit vorzuziehen. Allein man erwäge dabey auch, daß das Getreide noch Stroh, Spreu, und Kleien giebt; daß die aus ihm gezogene Nahrungskraft weit feiner und geistiger ist als die Nahrungskraft der Kartoffeln; daß es weniger Raum einnimmt, vom Froste nicht zerstört wird, sich länger und leichter aufbewahren läßt, und man wird dem Getreidebau in den Kartoffelbau gehörig gegen

einander zu würdigen wissen. Hauptsache darf der letztere nie werden. Leben die Menschen von Kartoffeln allein, so werden sie schwerfällig, träg, und sogar etwas dumm. Die grosse Masse Speise, die die Kartoffelesser zu sich nehmen müssen, spannt den Magen sehr aus, beschwert die Maschine, und hindert den Menschen in der leichten Bewegung. Ueberhaupt lasse man, wenn man kann, die Kartoffeln den dritten Theil der Menschennahrung abgeben und betragen.

Erster Abschnitt.

Von dem Baue der Kartoffeln.

1. Beschaffenheit des Bodens für den Kartoffelbau.

Wenn wir vom Kartoffelbaue reden wollen, so wird das Erste seyn, daß wir von den verschiedenen Bodenarten handeln, in welchen die Kartoffeln gut fortkommen und gedeihen.

Die Kartoffel geräth, wie bekannt, fast in jedem Boden, wenn er gehörig bearbeitet wird, doch ist ihrem Anbaue immer eine Erdart günstiger als die andere. Sie bedarf weder ein schweres und fettes, noch frisch gerüstetes Land, denn in dergleichen Boden wächst sie zu stark über, und zu wenig unter sich. Ein Mittelboden, welcher

das Jahr vorher gedüngt worden, ist derselben am reinlichsten, wie wohl sie auch die Sandäcker nicht verschmähet, und bey gedeihlicher Witterung reichliche Erndte liefert.

Der blasse Sand giebt nur mässige Früchte, die sonst aber einen sehr guten Geschmack haben. Schwarze mit Sand vermischte Erde ist für sie immer der beste Boden, wenn er nur nicht herbe Säfte, die den Erdfrüchten einen herben Geschmack mittheilen, in seiner Mischung erhält. Auch die eisenschüßige und salzige Erde muß man vermeiden, denn in dieser wird die Kartoffel leicht eisenmalig; und kalchige Erde sind ihr auch nicht günstig. Je milder und offener der Boden ist, je besser ist er für die Kartoffeln. Man sieht wohl durch die Erfahrung, in welchem Lande die Kartoffel gedeiht und nicht gedeiht, in welchem sie Wohlgeschmack erhält, und in welchem sie übel schmeckend wächst, und das ist der sicherste Weg über die Dienlichkeit eines Bodens zum Kartoffelbaue zu urtheilen. Allein man kann diese Brauchbarkeit auch vorher schon ohne wirkliche Versuche sicher genug bestimmen. Man nimmt nehmlich etwas von der Erdart, von der man gern wissen möchte, ob sie für die Kartoffelerziehung geeignet sey, rührt sie mit Regenwasser, oder noch besser, mit distillirtem Wasser

ein, und läßt sich das trübe Wasser durch Niederschlag der Erde wieder abklären. Der Geschmack des Wassers wird die Beschaffenheit der Erdart deutlich genug anzeigen, und man wird gut bemerken können, ob viel Salz, viel Eisen, viel Kalch, viel Bittererde, viel Säure — in ihrer Mischung enthalten sey.

Aber nicht allein die Beschaffenheit des Ackers, sondern auch seine Lage muß beym Kartoffelbaue in Betracht gezogen werden. Gar zu niedrige Äcker sind nicht gut; und die gegen Süden abhängen, muß man ganz vermeiden, weil die Kartoffel nicht viel Hitze vertragen kann, indem ihr die Sonnenstrahlen eine etwas giftige Eigenschaft mittheilen. Die südlichen Länder sind deßwegen gar nicht zu ihrer Kultur geeignet; denn je heisser der Erdstrich ist, je schlechter geräth die Kartoffel. Sie wachsen da hart, knorrig, und grunig, und bekommen einen so starken widrigen Geruch, daß ihn manche Personen nicht ausstehen können, ja daß sogar die Schweine solche Kartoffeln nicht fressen mögen.

Wenn der Boden gegen Norden geneigt ist, so hat er für die Kartoffeln die beste Lage. Äcker auf hohen Bergen bekommen die Kartoffeln auch gut, und viel besser als die tiefliegenden: die wahre Ursache davon aber ist die grössere Kühle auf dem Bergen, die dem Wachsthume

der Kartoffeln, oder vielmehr ihrer Geschmacksartung so zuträglich ist. Sind trefliche Aecker durch ihre Lage und Beschaffenheit auch kühl, so gedeihet die Kartoffel auf ihnen ebenfalls sehr gut. Wenn die Kartoffeln in einem offenen, der Sonnen zu sehr ausgesetzten Boden nicht sehr fortwollen und beißigen rauhen Geschmack annehmen, so werden sie auf diesen Boden alsogleich gut gedeihen, so bald man ihm auf irgend eine Art Schatten giebt. Ich habe Gegenden gesehen, wo im offenen, sonst sehr guten Lande die Kartoffeln einen geilen Geschmack annehmen; und gleich daneben brachte dasselbe Land unter schattenden Pflaumenbäumen, die schönsten Früchte dieser Art. In nicht heißern Sommern geben aber die offenen warmen Aecker auch eine gute Frucht, und zwar in solchen Jahren eine bessere als die kühlen beschatteten Aecker, die in heissen Sommern den Vorzug behaupten.

Ein gewisser Boden kann im Ganzen recht gut für den Kartoffelbau geeignet seyn; aber er trägt doch nicht alle Jahre bey einer und derselben Behandlung gleich gute Früchte. Die Witterung hat, wie wir bereits erinnert haben, auf das Gerathen dieser Erdfrucht einen gar starken Einfluß. Feuchtigkeit ist der Kartoffel, wie jeder andern Pflanze nöthig; aber hat sie zu viele, so

leidet sie sowohl an ihrem Wachsthume, als an ihrer Güte. In nassen Jahren sind die Kartoffelerndten bey weitem nicht so gut als in trokkenen; indessen liefern die trokenen sandigen Aecker zu dieser Zeit einen viel bessern Wuchs als sie in dürren Sommer liefern können.

Könnte man die Beschaffenheit des kommenden Jahrs ganz voraussehen, so könnte man auch seinen zum Kartoffelbau bestimmten Boden darnach wählen, und immer des glücklichen Erfolgs versichert seyn; auch macht die späte Pflanzungszeit der Kartoffeln dies ziemlich möglich. Allein da dergleichen Spekulationen doch zuweilen trügen, so befolge man nur im Allgemeinen die Regel, immer nur solches Land, welches im Ganzen am besten zum Kartoffelbaue geeignet ist, zu wählen, alle zwey Jahre aber mit diesem Lande zu wechseln, und eine andere Frucht darauf zu bestellen, denn ein dreymaliger Wuchs dieser Erdfurcht zehrt diejenigen Nahrungssäfte, welche ihr dienlich sind, weg, so daß die dritte Pflanzung nicht viel mehr davon vorfindet.

Die Bodenarten, welche man zum Kartoffelbau anwenden kann, sind: Altes Grasland oder sogenannte Lehde, Mohrland, Holzland, und gebauter Acker.

Im Graslande gedeihet die Kartoffel sehr gut, und in England wird dieser Boden für den

besten Kartoffelboden gehalten; schon ohne Düngung trägt der Acker auf 140 Schäffel, und wenn man im Herbste das lange dürre Gras unterpflügt, steigt der Ertrag auf 160 bis 170 Schäffel. Kartoffeln, in einen solchen Lande gezogen, haben, wenn sonst die Art gut ist, immer einen sehr angenehmen Geschmack. Man kann solchen Boden sowohl umgraben, als auch umpflügen.

Das erstere ist langweiliger und kostbarer, aber es giebt auch reichere Erndte. Die Pflügung muß tief gehen, und der Boden selbst in genugsamer Tiefe Gartenerde haben. Wo das letztere nicht ist, macht man Streifbeete, zwischen welchen man Gräben gräbt; aus welchen man die Fruchterde auf die Beete wirft, um diese zu erhöhen.

Feuchter, fetter Boden bekommt den Kartoffeln, die zum Futter des Viehs bestimmt sind, am besten. Da der Holzboden diese Eigenschaften besonders hat, so treibt man kleine Buschgehölze ab, reinigt das Land von grossen Steinen, pflügt oder gräbt es, und besetzt es mit Kartoffeln, die hier außerordentlich gut wachsen. Man braucht solchen Boden nicht zu düngen, denn die verfaulten Blätter und Gräser haben ihm schon seit Jahren genugsame Fettigkeit gegeben. Und wenn man das kleine stehende Reißig

abbrennt, so wird seine Fruchtbarkeit durch diese Asche noch um vieles vermehrt. Ebnet man solches Kartoffelland nach der Erndte, und läßt es nun liegen, so bewächst es dicht mit nahrhaften Grase und wird zur schönsten tragbarsten Wiese.

Mohrboden giebt auch ohne Düngung sehr reiche Kartoffelerndten, und die Bepflanzung eines solchen Bodens mit Kartoffeln ist das beste Mittel ihn zu verbessern. Heisser trokner Mohrboden mit Mergel oder Kalk gedüngt, welcher die Hitze dämpft, wird sehr gut für den Kartoffelbau. Man kann hernach einige Jahre Roggen darauf säen, und ihn dann wieder ruhen lassen, worauf er sich in ein sehr gutes Grasland umwandelt. Ein hoher, sonst unbrauchbarer Bergmohrgrund, ward mit Kalkkier und Muschelsande gedüngt, und einige Mahle gepflügt, und die Kartoffeln gedeihen darin so vortreflich, daß man an einem einzigen Stocke 143 Knollen zählte. Nach der zweyten Kartoffelerndte, welche auch nicht schlecht war, ward er mit Hafer und Klee bestellt, wovon sowohl der letzte als der erste sehr fett wuchs, und der sonst ganz unbrauchbare Boden warf jetzt einen nicht unbeträchtlichen Gewinn ab.

Zwischen junge Holzpflanzungen werden die Kartoffeln auch mit vielem Vortheile gesteckt. Die jungen Bäume gedeihen gut im Grabelande,

und sie geben den Kartoffeln Schirm gegen Sonne und Wind, wodurch die Ergiebigkeit dieser Frucht ungemein vermehrt wird. Man geht aber mit dieser Zwischenpflanzung nicht gern über drey Jahre hinaus; denn alsdann ist der Boden ausgezehrt, und die Wurzeln der jungen Bäume werden verletzt.

Man pflanzt auch Kartoffeln ins Rübeland. Im Juny werden die Kartoffeln in die Furchen gelegt und untergepflügt; hernach besäet man den Acker mit Türnigssaamen, und überägt ihn um den Saamen unter zu bringen. Diese Nachbesäung nimmt man zu einer solchen Zeit vor, daß die jungen Rüben mit den Kartoffeln zugleich aufschießen, und zugleich mit einander behackt werden können. Vor der Kartoffelerndte zieht man die Turnigse zum Viehfutter aus, und die Kartoffeln selbst werden ausgepflügt, worauf denn nach einem zweymahligen Pflügen Weizen in dieses Land gesäet wird. Man kann auch rothe Rüben zwischen die Kartoffelpflanzung stecken, und sie mit behacken, und beyde Erdfrüchte werden gut mit einander gedeihen.

Ueberhaupt kommen die Kartoffeln in jedem, nur nicht im nassem Erdreich, fort ganz besonders aber im Neubruch oder im Graslande, und in neu umgerissenen Kleeäckern. In beyden letztern ist ihnen blosser guter Bau, in Fruchtfeldern aber

schon reichlicher Dünger nöthig. Zum Essen schmecken die ohne Dünger gepflanzten besser, werden mit und ohne Dünger noch wohlschmekender, wenn man sie auf Feldern erbauet, deren Lage etwas Abhang gegen Norden oder Westen hat, dagegen die, welche in einer Lage von Ebene der Hang nach der Morgen- und Mittagsseite erbauet werden, nie so wohlschmeckend wie jene werden. Die Sonne wirkt so stark auf dieses Gewächs, daß in Italien die Schweine, die daselbst als in einem heißen Klima gepflanzten Kartoffeln nicht einmal fressen wollen.

Wider die gute Auswahl des Kartoffellandes sagt ein erfahrner Landwirth, wird beständig sehr gesündiget. Einige legen die Grundbirnen in schweren, zähen Lehmboden, und haben in ihren Fluren manches schöne Stück schwarzes Sandland, lange unbebauet gelegene Lehden, und Kleefeld, in welchem diese Frucht so vortreflich gedeihet. Andere wählen zum Kartoffelacker einen nassen, sauern Boden und haben den schönsten troknen Wiesengrund, den sie mit grossem Vortheil dazu anwenden könnten. Noch andere bauen ihre Kartoffeln auf Plätze, die gegen Morgen oder Mittag liegen, und der steten Sonnenhitze, die dieser Frucht so schädlich ist, ausgesetzt sind, und könnten einen Boden wählen, der gegen Norden abhängt, und ihnen reichliche

und schmackhafte Früchte geben würde. Sehr viele verfallen auch in den für sie so höchst nachtheiligen Fehler, daß sie ein Jahr wie das andere ihre Kartoffeln in eben den Acker legen, wo sie im vorigen Jahr hingelegt worden waren, gesetzt auch, daß sie jedes Jahr eine dürftigere Erndte erhielten, wodurch sie ganz füglich von ihrer regelwidrigen und fehlerhaften Verfahrungsart sich überzeugen könnten.

Dieser und noch mehrerer und eben so schädlicher Fehler macht gewöhnlich sich der Landmann schuldig, und verscherzt dadurch alle die Vortheile, die er bey einer vernünftigern Auswahl und bessern Behandlung seines Kartoffelackers von der Ergiebigkeit dieser Frucht ganz zuverlässig sich versprechen könnte.

Es ist daher kein Wunder, wenn bis jetzt der Kartoffelbau noch nicht zu der Vollkommenheit gediehen ist, die er schon längst erreicht haben könnte, wenn Starrsinn und Vorurtheil nicht so grausam den Landbebauer tirannisirte, und angeerbter veralteter Schlendrian nicht seinen ganzen Feldbau dirigirte. Unstreitig werde ich keine Unwahrheit behaupten, und dem Landmanne einen unverdienten Vorwurf machen, wenn ich den Verlust, den er sich durch sein Verschulden selbst zuzieht, so hoch als den Ertrag bestimme, den ihm jährlich sein Kartoffelacker

giebt. Man gehe nur selbst im Herbst, wenn die Kartofferndte beginnt, auf einen Kartoffelacker, der die erforderlichen Eigenschaften nicht besitzt, auch die gehörige Bearbeitung und Pflege von seinem Eigenthümer nicht empfangen hat, und sehe, wie dürftig und unbedeutend die Ausbeute ist, die derselbe giebt, und man wird alsdann in meine Worte weiter keinen Zweifel setzen. Mehr als einmal war ich davon Augenzeuge, daß ein Stock nicht mehr als 6 bis 8 mittelmässige Knollen gab, in der That ein höchst kleiner Gewinn von einer Frucht, der von Natur so grosse und in der That bewundernswürdige Fruchtbarkeit eigen ist — die ungleich höher bey einer zweckmässigen Behandlung ihrem Anbauer das Land, als jede andere Frucht verzinset. Was für Schaden entspringt aber nicht daraus für ganze Gemeinden und für ganze Gegenden und Länder, wenn so höchst nachlässig der Anbau einer so nützlichen und ergiebigen Pflanze betrieben wird; wie nachtheilig wirkt dieß nicht auf die Bevölkerung, und die Vermehrung des Viehstandes in einem ganzen Lande.

2. Beschreibung des Bodens.

Hat man seinen Boden für den Kartoffelbau ausgewählt, so kommt es nun darauf an,

ihn gehörig zu bearbeiten; und das kann mit dem Spaten, und mit dem Pfluge geschehen. Die Bearbeitung mit dem Spaten ist mühsamer, aber sie geht tiefer in den Grund, schaft mehr Erde weg, und die neue Kartoffelpflanze hat folglich mehr Raum. Die Pflügung geht schneller von statten, doch greift sie nicht so tief. Jener Bearbeitung bedienen sich arme Leute, die kein Ackergeschirr haben; und der Begüterte muß sie da anwenden, wo er entweder mit dem Pfluge nicht hinkommen kann, oder wo er den Boden bis in die Tiefe hinab verbessern will.

Je mürber und lockerer man die Erde vor der Bepflanzung macht, je besser ist es, umgebrochene Grasplätze aber vertragen schon die Pflanzung in die erste Pflügung, die eben nicht klar seyn darf.

Hat man ordentlichen Acker, so pflügt man ihn im Herbste das erste Mahl, wo er auch am besten zugleich mit gedüngt wird, und dann im folgenden Frühjahre das zweyte Mahl. Die Pflügung muß, wenn es nur die Tiefe der Ackererde erlaubt, tief gehen, und man macht, um das besser bewerkstelligen zu können, kleine Furchen.

Man pflüge vor Winters zwey Mähl, pflüge den Mist mit unter, lasse die Erde den Winter über recht mürbe frieren Nach der Frühlingspflügung wird der Acker geegt, und eben gemacht, und

dann mit dem Stickel oder mit der Hacke besteckt.

Die Pflanzungsart der Kartoffeln macht einigen Unterschied in der Bearbeitung des Bodens, denn man kann die Kartoffeln bey der letzten Pflügung gleich in die Furchen legen; man kann aber den Acker noch ein Mahl, nachdem er geegt ist, mit Furchen durchziehen, und in diese die Saamenkartoffeln setzen.

Bearbeitet man den Kartoffelacker mit dem Spaten, so geschieht das im Frühjahre kurz vor der Pflanzung, und man gräbt den Mist, welcher zur Düngung aufgefahren worden ist, mit ein.

Das Holzland, welches zum Kartoffelbaue zubereitet werden soll, muß erst vom Gebüsch, Gewürzel und Gestein gereiniget werden, und dann pflügt man das alte verrottete Laub und Gras unter. Baumplätze kann man umgraben und gut düngen, und dann die Kartoffeln hineinsetzen, so benutzt man nicht allein den Raum zwischen den Bäumen zur Erzeugung dieser Erdfrucht, sondern auch den Bäumen bringt diese Umgrabung Vortheil, weil ihre Wurzeln in dem aufgelockerten Boden leichter treiben und mehr Nahrung finden. Man muß sich hier nur hüten, daß man den Bäumen nicht zu nahe kommt und ihre flachen Horizontalwurzeln, welche dem

Baume die meiste Nahrung zuführen, nicht mit dem Spaten zerstosse.

Feuchter Acker wird durch Abzugsgräben ausgetroknet, und dann erst gepflügt. Von sehr bewachsenen Lehden aber brennt das dürre Gras und Gesträuch erst herab, worauf die Asche, welche ein gutes Düngmittel abgiebt, untergepflügt wird.

Die erste Frühlingspflügung nimmt man vor, so bald der Acker nur troken genug ist, daß er den Pflug vertragen kann; die zweyte Pflügung nimmt man kurz vor der Pflanzung vor, damit die Satzkartoffeln gleich in Frucht kommen, und man richtet sich also mit dieser nach der Zeitigkeit oder Spätigkeit der Kartoffeln, die man pflanzen will.

Uebrigens kann man auch den Boden zum Behufe des Kartoffelbaues, durch Zumischung anderer Erdarten und Materialien, die er bedarf, sehr verbessern. Sand z. B. zum schwarzen Boden gemischt, macht ihn sehr ergiebig. Leichter und schwerer Boden mit einander vermengt, bringt eine gute Mittelerdart, u. s. w. Stroh und kleines Gezweig machen locker; Mos kühlt; Heu hitzt. Dergleichen Bodenverbesserungen muß nun ein kluger Landwirth selbst nachspüren, und sie da anwenden, wo sie sein Erdreich verlangte. Versuche mit Zusammenmischungen verschiedener

Erdarten seiner Länderenen, werden ihn hierin am besten und sichersten leiten, falls er nöthig hat, einem oder den andern Acker eine solche Verbesserung zu geben.

So lange die jungen Kartoffelpflanzen noch nicht hervorgekommen sind, thut man nichts auf den Acker, als daß man höchstens jätet; aber wenn sie eine Querhand hoch sind, dann nimmt man die Anhäufung vor, welche entweder mit der Hacke, oder mit dem Pfluge geschehen kann.

Wenn man nicht die Kartoffeln in die Furche setzen, sondern ordentlich stecken will, so macht man den bearbeiteten Acker, gepflügten oder gegrabenen, mit der Egge, oder den Hacken recht gerad und eben, und dann zieht man nach der Schnur, oder mit dem Streichrechen Linien über denselben, und in diese Linien stekt man die Kartoffeln. Diese Linien können quer über den Acker, oder auch in die Länge herab gezogen werden. Das erstere ist besser für die Handhackung, das zweyte aber muß bey der Pfluganhäufung alle Male geschehen. Die Weite der Reihen kann bey der Handhackung 12 bis 16 Zoll seyn; bey der Aufpflügung aber muß sie immer eine Elle enthalten.

Man kann den zubereiteten Acker auch in Beete von 5 Schuh Breite abtheilen, und auf jedem Bete drey Reihen, jede 2 Schuh von der

andern entfernt, ziehen, in welche Reihen dann die Kartoffeln in Schuhweite und drüber gestekt, oder gelegt werden. Die Weite der Reihen muß sich zum Theil auch mit nach der Beschaffenheit und Art der zu pflanzenden Kartoffeln richten. Kartoffeln grosser Art, die zugleich weit umher laufen, müssen auch viel Platz haben, und es muß viel Erde an ihren Stöcken aufgehäuft werden können.

3. Düngung des Ackers.

Es ist nicht genug, daß der Kartoffelboden gehörig bearbeitet werde, er will, wenn er zu mager ist, auch gedüngt seyn. Sehr fetter Boden kann zwar die Düngung entbehren; der magere aber würde ohne sie nur schlechte Erndten bringen. Es kommt auch viel darauf an, daß man den Dünger nach der Beschaffenheit des Bodens gut auswähle, und daß man folglich nicht kalten Dünger auf kaltes Land und heissen Dünger auf heisses Land bringe; auch ist es nöthig, die Beschaffenheit des Düngers selbst nicht ausser Acht zu lassen, denn von ihr hängt die Güte und der Geschmack des folgenden Kartoffelwuchses ab.

Die Düngung der Kartoffeläcker wird am besten im Herbste vorgenommen, wo man den

aufgefahrnen Mist sogleich unterpflügt. Er hat dann Zeit, den Winter über recht zu verfaulen, sich gänzlich aufzulösen, und den Acker recht innig beyzumischen. Kartoffeln aus der Herbstdüngung schmecken immer besser, als Kartoffeln aus der Frühlingsdüngung, wo die scharfen Säfte des Mistes sogleich in die junge Pflanze übergehen. Wenn die Kartoffeln in gutem und gut gedüngtem Lande die zweyte Frucht ist, dann ist es für ihre Güte viel vortheilhafter, als wenn sie selbst die erste Frucht ist; und es befördert auch ihre Vortreflichkeit, wenn diese Düngung mehr vegetabilische als animalische Düngnng ist. In neugestürzten Kleeäckern, im Neubruche, Holzlande, und im Mohrgrunde werden daher immer die schönsten Kartoffeln gewonnen.

Wird der Dünger im Herbste auf das künftige Kartoffelfeld geführt, so hat man sich eine gute Erndte zu versprechen aber viele vergebliche Arbeit. Der Dünger muß untergeackert, im Frühjahr wieder aufgeackert, und der Acker noch einmal beym Legen geackert werden. Diese Arbeit vermeidet man, wenn man die Kartoffeln in die zweyte Furche legt; nicht aber in ein Feld, auf welchem der Dünger mitgebracht worden, weil er gar zu sehr verrissen wird, sondern man düngt Schoten- oder Wickstoppel, oder auch

Brache im Herbst, ackert den Mist feuchte unter, säet Weizen oder Korn darein, und erhält eine gute Winterfrucht. Im Herbst wird der Dünger aufgeackert, und bleibt an der Luft liegen.

Man kann verschiedene Düngungen zum Kartoffelbaue anwenden, als Mist, Asche, Kalk, Gezweig. In England, wo man auf alles, was den Kartoffelbau betrifft, so aufmerksam ist, und mit allerley Düngungsarten Versuche gemacht hat, bedient man sich zur Ergiebigmachung des Kartoffelbodens folgender verschiedener Materiale.

Man wendet nehmlich an: Rindermist, Schaafmist, Ziegenmist, Schweinmist, Roßmist, Hühnermist, Taubenmist; Gassenkoth, Hofunrath, Schlamm; Seesand, Seegräser; verfaultes Laub, kleines Gezweig, vermodertes Stroh, verdorbenes Heu; Asche aller Art; Mergel, Kalk, Torferde.

In der frischen Mistdüngung bekommt der erste Kartoffelwuchs, besonders, wenn die Düngung sehr reichlich war, einen Mistgeschmack, weßwegen man die Kartoffeln für den Tisch der Menschen nicht gern in frisch gemistete Ländereyen pflanzt; der zweyte Wuchs aber wird dafür, obgleich ärmer, desto wohlschmeckender. Es ist daher in manchen Gegenden Englands die Regel: in den frischen Mist Rüben oder Viehkar-

toffeln zu pflanzen; die Speisungskartoffeln aber erst im folgenden Jahre auf mistgedüngte Äcker zu bringen.

Die Düngung mit Alabastermehle machte die Kartoffelerndte um ein Drittel reicher als sie sonst war und sonst gewesen seyn würde; allein die oberste Stelle unter den Düngungsmitteln behauptet doch der Hofmist, besonders wenn er größtentheils aus Rinderkothe und verfaultem Strohe besteht. Dieser Mist, der lediglich aus Produkten des Pflanzenreichs zusammengemischt ist, enthält viele öhligte und nährende Theile, welche den Kartoffeln sehr zu statten kommen. Minder gut ist hingegen der Mist von Fleischfressenden Thieren, und noch minder der Koth von Menschen.

Kalkdüngung giebt den Kartoffeln wenig Kraut, aber desto mehrere und grössere Früchte, und dreymal mehr als mit Schaafmist gedüngtes Land. Hingegen bringt diese Kalkdüngung und Gips den Kartoffeln einen Mißgeschmack bey, und bekommen davon Flecke und Löcher. Zwey bis dreyjährige verfaulte Gärberloh düngt vortreflich, und macht zugleich das Erdreich locker. — Stallmist und Moos zeigt sich in allen angestellten Experimenten gleich nutzbar und wirksam.

4. Pflanzung der Kartoffeln.

Man setze entweder ganze Kartoffeln, oder getheilte, oder auch ausgestochene und abgeschleifte Augen. Blosse Augen ohne hinlängliches Fleisch bringen keine fetten Pflanzen, denn es fehlt dem aufsprossenden Keime die erste Nahrung. Je mehr Fleisch um das Aug herum bleibt desto besser. Ganze Kartoffeln mit mehreren Augen geben mehreren Pflanzen, und diese Schaden einander im Wachsen; es ist daher nöthiger nur ein Treibauge in eine Stelle zu legen.

Nicht jede Kartoffel hat Treibaugen; und Kartoffeln von solcher Beschaffenheit muß man nicht brauchen. Auch nicht jedes Aug an der Kartoffel ist zur Keimung gleich geschickt. Man thut wohl, wenn man bey länglichen Kartoffeln das äußerste Ende, und dasjenige Ende, wo die Nahrungswurzeln von der Mutterpflanze in die Kartoffel geht, wegschneidet, und nur das Mutterstück setzt, denn das erstere Ende hat zu viele Augen, und das letztere entweder gar keine, oder doch unvollkommene. Von der Nebelgegend aus darf man die Kartoffel nicht spalten wie es doch gewöhnlich geschieht, will man frühe Kartoffeln haben, so schneidet man Satzkartoffelstücke nach vorher gegebener Anweisung im

November oder Dezember aus, legt sie auf den Boden einer Stube, welche einen starken Luftzug hat, oder erhalten kann, zwey Lagen hoch, und bedeckt sie zwey Finger dick mit Spreu oder Sägespänen, in welcher Lage man sie dann bis zum März als den gewöhnlich frühesten Pflanzungstermine liegen läßt. Man giebt oder entzieht täglich die Luft, je nachdem dieses die äussere Temperatur verlangt. Sobald diese Setzlinge in die Erde kommen, keimen sie auf und treiben ein gesunde starke Pflanze, welche eine ergiebige Erndte liefert. Sonst schneidet man die Setzstücke einige Tage vor der Pflanzung, und legt sie an die Luft, daß sie ein wenig abtrocken, und eine Art Schale bekommen, welche sie vor der Fäulniß in der Erde schützt.

Auch die Keime kann man stecken. Wenn im Frühling die Kartoffeln im Keller oder andern Behältnissen auswachsen, so schneidet man solche ausgewachsene Keime in drey bis vier Stücke, und legt sie in die Erde. Man hat zuweilen gute Erndten auf diese Art, zu deren Versuche der Mergel jemand nöthigte, gewonnen.

Auch die Nebensprossen oder die Schosse von der Hauptpflanze, kann man, sobald sie sich zeigen, mit oder ohne Wurzel abnehmen und verpflanzen, desgleichen auch Stengel und Aeste, so daß man nicht mehr als 2 bis 3 Stengel ste-

hen läßt. Sie lassen sich auch ungetrennt von der Mutterpflanze, wie die Söhne der Weinstöcke, und wie die Ableger der Nelken, ablegen, Häufelt man die Erde an die Stöcke an, und wiederholt dieß, so ist es eine Art des Ablegens. Die Knoten der Stengel kommen in die Erde, schlagen Wurzeln, und diese geben Früchte, indem die Zeugungskraft der Erdäpfeln gar groß ist. Diese Pflanze und ihre Frucht ist eine Art von Polypen, sie macht eine vollkommene Frucht aus, man mag sie vertheilen und verpflanzen, wie man will.

Acht Tage vor Johannis schneidet man von den im Frühling gesteckten und schon behackten Kartoffeln die untersten Nebenzweige, besonders die, so aus der Erde herauswachsen, dicht an der Erde ab, mache in ein vorher umgegrabenes Land mit einem Pflanzholz 12 Zoll tiefe Löcher, deren jedes anderthalb Schuh weit vom andern absteht, stecke jene Zweige, wie einen Krautsetzling, hinein, begieße sie jetzt, und wenn es nicht regnet, etliche Tage hernach. Sind sie in acht Tagen grün, so kommen sie an, werden in vier Wochen wie andere Kartoffeln behackt, und geben so gute und grosse Kartoffeln als andere.

Endlich sind auch hierzu die Sonnenäpfel oben an den Stengeln zu nutzen. Man säet den Saamen daraus am besten im Frühling, und

wenn man die Pflänzchen im rechten Abstand von einander wachsen läßt, so tragen sie noch im selbigen Jahre Früchte. In der Schweiz erhielt man von einer erst den 20. May gesäeten Pflanze, die den 20. Sept. noch keine Anzeige von einer Frucht hatte, im November eine Frucht von fünf viertel Pfund, und noch zwölf andere von 12 bis 18 Loth schwer. Der vollkommenste und reichste Saamen ist, wie überall der tauglichste. In der Folge wird weiter hievon gesprochen werden. Manche Arten erlauben auch das Ausziehen und wieder Einpflanzen der Stöcke, wodurch man eine doppelte Erndte gewinnt. Eine solche Art ist bereits im ersten Abschnitte angegeben worden.

Die kleinern Kartoffeln für die Pflanzung auszulesen, welches fast immer geschieht, ist eben so nachtheilig, als wenn man mehrere kleine Satzkartoffeln in ein Loch wirft. Die kleinern Kartoffeln einer sonst grossen Art geben allemal nur spärliche Pflanzen, und kleine schmächtige Pflanzen können nichts anderes als Zwergfrüchte bringen.

Ganze, große und vollkommene Kartoffeln, sagt ein erfahrner Landwirth, dienen freylich am besten zur Aussaat, und geben die reichsten Erndten. Das kann aber der Arme nicht. Diesem dienet, daß er von den Kartoffeln die Köpfe abschneidet, oder denjenigen Theil, daran die meisten

Augen befindlich sind, hebt sie in einem guten Keller im Sande bis zur Zeit des Steckens auf, und kann dieß schon um Lichtmeß anfangen, weil sie so lange sehr wohl dauern. Diese Köpfe machen ohngefähr einen Drittel der ganzen Kartoffel aus, mithin kann man zwey Drittel der Erdbirnen essen. Sind diese Köpfe von grossen Kartoffeln, so können sie nach der Menge den ausgewachsenen Keime zur Zeit des Steckens, doch nicht eher noch einmal zerschnitten werden, und man steckt sie wie gewöhnlich. Dieß ist noch erträglicher, als wenn man bloß die Augen aussticht und steckt.

Ich machte auf meinem Lande folgende Versuche über die Kartoffelpflanzung. Ich maß neue Plätze von gleichem Boden und gleicher Lage ab; jeder Platz nahm 57 Quadratschuhe ein, und hatte 16 Stufen oder Löcher. Ich steckte darein von ausgestochenen Kartoffelkeimen oder Augen, bis zu den größten ganzen Kartoffeln, und wog, nachdem alle gleich gut gewartet worden, im Herbste den Ertrag eines jedes Platzes genau. Der Erfolg war dieser:

Der Platz: Nro. I. mit ausgestochenen Augen, deren drey in ein Loch kamen, besteckt, gab im Herbst drey Pfund an Kartoffeln.

Nro. II. bekam die kleinsten Mutterkartoffeln, drey in ein Loch, und gab 6 Pfund.

Nro. III. bekam etwas grössere, ein Stück in ein Loch, gab 9 Pfund.

Nro. IV. bekam zerschnittene grosse, drey Stück in ein Loch, gab 16 Pfund.

Nro. V. bekam mittelmässige ganze, ein Stück in ein Loch, und gab 14 Pfund.

Nro. VI. bekam von der rothen runden Art grosse ganze, ein Stück in ein Loch, und gab 22 Pfund.

Nro. VII. bekam lange rothe, ganze zwey in ein Loch, gab 21 Pfund.

Nro. VIII. bekam runde weißlich rothe ganze, ein Stück in ein Loch, und gab 20 Pfund.

Nro. IX. bekam weiße lange, frühe, ganze, ein Stück in ein Loch, gab 22 Pfund. Der schlechteste Saamen verhielt sich also in Ansehung des Ertrags zu den besten, wie 3 zu 22 — folglich erndtet man vom grossen ganzen, die man im Frühling aussteckt, 22 Metzen; wenn man von ausgesteckten Augen auf eben diesen Platze drey Metzen, und von den kleinsten Kartoffeln 6 Metzen bekommt.

Man thut sich also einen unbeschreiblichen Schaden, wenn man nur die kleinsten und schlechtesten Kartoffeln zur Aussaat wählt. Und doch geht dieser Fehler, theils aus Noth, weil man im Frühling keine grössere mehr hat, theils aus Geiz, Unwissenheit und Unvorsichtigkeit häufig bey uns im Schwange.

Man lieset die Kartoffeln bey Heimthun nicht auseinander, sondern schüttet kleine und grosse untereinander hin, den Winter über, wenn man zum Essen oder zum Füttern vom Haufen weghohlt, nimmt man gemeiniglich die größten, und so hat man endlich im Frühling zum Ausstecken nichts als kleine übrig.

Es kommt so viel darauf an, daß die Kartoffelpflanze auch gehörigen Raum habe, wenn sie die Früchte ansetzen soll, die sie sonst bey vollkommener Freyheit ansetzen könnte. In dieser Raumgebung muß man denn genau auf die Fruchtansetzungsart einer Kartoffel Rücksicht nehmen; denn manche gehen in die Tiefe, erfordern also nur tiefen Boden, um sich herum aber nur wenig Raum, eben so wie die, welche nesterweis zu liegen pflegen. Andere Arten hingegen laufen flach, breiten sich weit aus; diesen muß man also weiten Raum vergönnen, sonst kommen ihre Früchte zu keiner beträchtlichen Grösse.

5. Legung der Kartoffeln, wenn? und wie?

Die Zeit der Legung richtet sich nach der Frühzeitigkeit oder Spätzeitigkeit der Art, die man pflanzen will. Frühe Kartoffeln kann

man schon im Februar und März in die Erde bringen, falls man sie nur gegen die Frühjahrsfröste zu sichern weiß; die späten aber lassen sich auch noch im Juni und July pflanzen. Die gewöhnlichste Kartoffelpflanzungszeit ist der April und May, und dann wählt man milde Tage, und man sieht darauf, daß der Boden noch hübsch feucht, und nicht ausgetrocknet sey. Doch darf der Acker auch nicht zu feucht seyn, und noch weniger darf er schmieren; denn in zu feuchtem Boden faulen die zerschnittenen Satzkartoffeln gern an.

Die Frühlingsfröste schaden den Kartoffeln mehr als die Herbstfröste; denn jene zerstören die ganze junge Pflanze; diese machen aber nur das Kraut einer ausgewachsenen Pflanze, deren Wurzelfrüchte schon gebildet sind, und auch trotz den Nachtfrösten immer noch in der Erde fortwachsen und reifen, absterben. Wenn man also späte Frühlingsfröste nach Anzeigen der gemeinen Jahrestemperatur befürchten muß, dann thut man wohl die Pflanzung der Kartoffeln noch eine Weile aufzuschieben, und lieber eine späte Ernde sicher zu erwarten als eine frühe der gänzlichen Verderbung Preis zu geben.

Diejenigen Felder, welche nach der Kartoffelerndte noch mit Roggen, Weizen wieder besäet werden sollen, muß man früh bepflanzen,

wenn jene Besäung noch möglich seyn soll, oder man muß eine Art nehmen, die schnell wächst und zeitig reift. Solcher frühzeitigen Kartoffeln sind mehrere oben angegeben worden, und wir haben auch von einer Kartoffel gesprochen, welche zwey Mahl auf demselben Acker nach einander gepflanzt werden kann, wo aber die erste Pflanzung freylich früh geschehen muß. Doch wenn nicht mildes, warmes Wetter für die jungen Kartoffelpflanzen zu erwarten ist, dann lasse man die frühe Pflanzung lieber weg, und wähle eine spätere, denn Sonnenschein und Wärme braucht diese Frucht zu ihrem ersten Wachsthume sehr nöthig. Jedoch kann man auch bey einer späteren Pflanzung zwey Erndten erzielen, wenn man nach der ersten Erndte keine neue Pflanzung vornimmt, sondern die Stöcke bloß umpflanzt und neue Früchte tragen läßt.

Das Verfahren auf dem Felde beym Stecken der Kartoffeln, sagt ein praktischer Oekonom, ist sehr verschieden. Viele setzen in die Furche bey dem Pflug, aber dieses Verfahren ist nicht nachzuahmeu, weil der Boden nicht locker genug bearbeitet wird, und der Keim zu hart verschlossen und folglich zu lange aufgehalten wird. Viele schlagen Löcher in gerader Linie in einem halben Schuh oder ein schuhiger Entfernung von einander, je nachdem das Erd-

reich fett ist, oder es die Gattung der Kartoffel erfordert, und machen die Reihen einen Schuh, anderthalb bis zwey Schuh von einander.

Viele ziehen in gerader Linie Gräben und legen die Kartoffeln darein. Viele setzen sie, zur Ersparung des Raums, ins Kreuz.

Jede dieser Arten hat ihre Vorzüge. Wenn ich in gerader Linie setze, so habe ich beym Hacken leichter und bequemer zu arbeiten, und habe dabey auch den Vortheil, daß das Wasser unschädlich ablaufen kann. Auch werden beym Ausgraben wenig Kartoffeln verhauen. Will man nun in gerader Linie setzen, so setze man die Stöcke nach einander, mache aber die Gassen desto breiter, daß doch die Stöcke hinlängliches Erdreich bekommen. Zur Abhaltung des Frostes bedecke man die Löcher sorgfältig und gut.

Das Eng- oder Weitsetzen hängt, wie wir oben berührten, von der Fettigkeit des Erdreichs, das starken oder schwachen Trieb hat, und von der Kartoffelgattung, die sich mehr oder weniger im Boden ausbreitet, oder auch von Lockerseyn des Erdreich ab, und jeder Landwirth muß sich dießfalls selbst zu belehren wissen. Ich habe schon Kartoffelländer gehabt, wo die Stöcke sehr weitläufig stunden, wo man grosse Haufen um den Stock hermachte, wo gegen 100 Stück kleine und grosse Kartoffeln an einem Stock waren,

wo ich gegen 120 Metzen Kartoffel auf einem Viertel Morgen einerndtete. Ich habe aber auch schon Länder gehabt, wo ich die Stöcke so hart auf einander sezte, daß man sie nicht einmal häufeln konnte. Das letzte Land aber war locker, nicht so fett als das erstere und bey beyden Ländern fand ich auf diese Art meine Rechnung.

Manche legen die Kartoffeln, wenn der Acker zum letzten Mahle gepflügt wird, immer in die zweyte Furche wenn man weit pflügt, und pflügt man eng, in die dritte, und zwar auf Spannenweite von einander; dies ist aber gewiß zu nah, wenn die Kartoffelart nicht besonders stark unter sich wächst, denn die Stöcke kommen mit einander ins Gedränge, nehmen sich Raum und Nahrung weg.

Die grossen Kartoffelarten müssen 2, 3 bis 4 Schuh weit von einander entfernt gelegt werden, wenn jeder Stock die mögliche Menge Früchte ansetzen und die angesetzte Frucht zu der möglicher Grösse gelangen soll. Für Mittelarten ist zwey Fuß weit genug; für ganz kleine Arten braucht man aber nur 10 bis 12 Zoll.

Auch auf die Tiefe, in welche man die Kartoffeln legt, muß man Rücksicht nehmen. Legt man sie flach, so kommen zwar die Pflanzen zeitig, aber die Mutterkartoffel wird leicht von den Krähen ausgehackt, und die flachwur-

zelnde Pflanze leibet leicht von der Dürre, wenn welche einfällt. Je mehr Fruchtboden die Kartoffel über sich hat, desto besser ist es für sie, denn oberhalb der Mutterkartoffel laufen die Fruchtwurzeln aus, und diese verlangen Erde, verlangen so tiefe Erde, daß ihnen die Sonnenhitze nicht alle Fruchtigkeit entzieht.

Was das Legen der Kartoffeln selbst betrifft, so kann man sie bey der letzten Pflügung gleich in die erste, dritte, fünfte offene Furche setzen, und dann die Erde mit der nächsten Furchenziehung darauf werfen, und sie dadurch bedecken lassen; oder man kann über den schon geegten Acker tiefe Furchen ziehen, diese mit frischem Mist auslegen, auf diese die Mutterkartoffeln setzen, und die Erde von beyden Seiten wieder in die Furche stürzen. Bey dieser Pflanzungsart bleibt zwischen zwey Fruchtfurchen ein Damm, welcher, nachdem die Pflanzen aufgegangen sind, noch an die Fruchtfurchen angepflügt wird. Diese Pflanzungsmethode ist sehr gut.

Ein anderer erfahrner Landwirth sagt: wenn man die Kartoffeln nicht in Furchen legt, so steckt man sie, und dieß kann man auf zweyerley Art verrichten. Man zieht nehmlich Zeilen quer über den Acker oder die Länge hinab, in gehörige Weite, und nun bohrt man mit einem spitzigen Holz ein Loch in die Erde, stecket

eine Mutterkartoffel hinein; und drückt wieder Erde darüber. Diese Pflanzungsart ist mühsam und wenn man sich eines kurzen Steckens bedient, wegen des tiefen Bückens sehr beschwerlich, denn die Person, welche die Löcher bohrt, muß auch die Sammenkartoffeln in einem Sacke, oder in einer Schürze bey sich haben und immer mit sich herumschleppen.

Leichter ist das Stecken, wenn man einen langen spaten stielähnliches Steckel mit einem Fußtritte hat, man braucht sich da nicht so zu bücken, man tritt den Steckel in die Erde, zieht ihn heraus, wirft eine Kartoffel in das gemachte Loch, streicht mit dem Fuße Erde hinein, und tritt es fest, doch versteht sich, nicht zu sehr fest zu.

Man nimmt auch eine schmalle Krauthacke, schlägt sie da, wo ein Kartoffelstock stehen soll, in die Erde, zieht die Erde etwas an sich, und läßt nun einen Gehülfen eine Satzkartoffel hinter der Hacke in das Loch werfen, worauf man dann die Hacke heraushebt, und die Erde auf die Kartoffel zurückfallen läßt. Diese Legungsart geht sehr geschwind von Statten, der Boden wird nicht viel betreten, auch beschwert und ermüdet sie nicht sehr, und sie ist deßhalb sehr zu empfehlen.

Man macht auch ordentliche Löcher mit einem Spaten an die Stellen, wo Kartoffelpflanzen

stehen sollen, wirft etwas Rindermist hinein, und setzt die Satzkartoffel darauf, worauf man das Loch wieder voll füllt. Auch legt man in solchen Löchern zuweilen den Mist über die Kartoffeln, und nun deckt man sie mit Erde zu, doch die letztere Methode taugt aus schon angeführten Gründen noch viel weniger, als die erste, welche auch nur bey Pflanzung der Viehkartoffeln anzuwenden ist.

Die Legung der Kartoffeln muß man, wie schon erinnert worden, nur beym trocknen Wetter vornehmen, besonders erlaubt die Einlegung in den gepflügten Acker keine Schlüpfrigkeit, weil der Boden sonst ganz verdorben werden würde. Nach der Einpflügung oder Einhackung der Furchendämme, egt man den Acker mit einer leichten, rückwärts angespannten Egge, um den Acker bloß zu ebnen, ohne den eingepflügten Mist mit herauszureißen; wenn aber die Witterung naß ist, dann wartet man mit dieser Ebenung, bis zu trocknern Zeit.

Uebrigens versteht es sich von selbst, daß man nicht verschiedene Arten unter einander und auf einem und demselben Acker pflanzen darf. Daß frühzeitige und spätzeitige sich nicht mit einander vertragen, leuchtet ein; aber auch rothe und weisse, die man sonst ohne Bedenken untereinander steckt, gehören nicht zusammen, sollen nicht beysammen seyn.

Den Mist, wenn man nicht frühzeitig düngen konnte, oben auf dem bepflanzten Acker aufzubreiten, wie man das bey der Roggensaat zuweilen thut, taugt nichts; aber aufgestreute Asche thut und bekommt den Kartoffelstöcken sehr wohl.

Wenn man die Kartoffeln bis übers Hundertfache ertragbar machen will, so verfährt man bey der Pflanzung derselben folgender Gestalt:

Man mache grosse Doppelfurchen mit dem Pfluge, die wenigstens 16 bis 18 Zoll tief seyn müssen, und wo die Erde auf beyden Seiten aufgeworfen wird, in der Länge des Ackers herab, und vier Fuß von einander entfernt. Diese Furchen läßt man einige Wochen offen, damit die Atmosphäre gehörig auf sie einwirken könne.

Wenn man die Kartoffeln setzen will, belege man zuvor diese Furchen mit leichtem Miste, wenigstens 1 Fuß hoch aus, und diesen Mist bedeckt man mit Erde von den beyderseitigen Furchenrändern zwey bis drey Zoll dick. Auf diese aufgeworfene Erde legt man die Satzkartoffeln 1 1/2 Fuß weit von einander, dann bedeckt man sie 3 oder 4 Zoll hoch mit Erde. Sind die jungen Kartoffelpflanzen bis 6 Zoll hoch gewachsen, so jätet und behackt man sie, damit ihnen das aufwachsende Unkraut nicht nachtheilig werde. Sind sie zu einer Höhe von 1 Fuß, bis

1 Fuß 3 Zoll emporgestiegen, so ackert man das zwischen den Pflanzenreihen liegende 4 Fuß breite Land auf, und pflügt die Erde auf beyden Seiten an die Pflanzenreihen, zum wenigsten 8 bis 10 Zoll hoch, an. Treiben die Pflanzen noch höher, so nimmt man eine zweyte Anpflügung vor, welche den Pflanzendamm noch um 5 bis 6 Zölle erhöht.

In diesen Fruchtdämmen wachsen die Kartoffeln ganz ausserordentlich reichlich. Oeffnet man sie zur Zeit der Reife, so findet man gewöhnlich bis 100 und mehr Früchte an jedem einzelnen Stocke. Diese Pflanzungsart hat immer denselben Erfolg, und man zieht sie jetzt in England jeder andern Pflanzungsart vor.

Tiefe Pflügung und hohe Behäufung bringen überhaupt immer einen sehr reichlichen Ertrag hervor. Man pflüge also den in Herbst gedüngten Boden so tief als möglich vor der Pflanzung auch wieder recht tief, und nun ziehe man die Fruchtfurchen etwas flächer, und ziemlich weit von einander. Legt man gute Mutterkartoffeln hinein, so liegen sie erstlich auf mildem Ackerlande, und stürzt man die Furche von zwey Seiten mit dem Pfluge zu, so wird sie auch hoch mit guter Fruchterde bedeckt. In solchen Furchen können die Stöcke sehr nahe an einander stehen; und sie werden doch viele und grosse Früch-

te ansetzen. Ein Acker von 1 1/2 Metzen Roggenaussaat brauchte bey dieser Pflanzungsart 8 Metzen grosser Saamenkartoffeln, gab dafür aber in einem nassen dem Kartoffelbaue sehr ungünstigen Jahre doch über 70 Metzen Fruchtertrag.

6. Säung der Kartoffeln.

Man zieht die Kartoffeln, wie bereits angegeben worden ist, nicht allein aus Satzkartoffeln, oder wirklichen schon erzeugten Früchten, sondern man kann sie auch aus dem Saamen, welcher in den grünen Aepfeln auf dem Gipfel des Kartoffelkrauts wächst, erzielen. Aus der Satzkartoffel wächst natürlicher Weise ein stärkerer und grösserer Stamm als aus der kleinen Krone, und man zieht deßwegen jene fruchtbarere und ergiebigere Fortpflanzungsart in der Oekonomie vor; allein da der Saamen immer neue Arten bringt, oder doch die ursprüngliche Art zu ihrer ersten Güte wieder zurückführt, so wendet man auch diese Fortpflanzung zum Behufe des Kartoffelbaues im Grossen zuweilen an. Man sammelt im Herbste von guten Arten den reifen Saamen, hebt ihn über Winter sorgfältig auf, und im Frühjahre, wenn man keinen Frost mehr befürchten darf, macht man in ein recht gutes Land, das vom Gras ganz gesäubert ist,

kleine Gräben, etwa einen kleinen halben Schuh von einander, säet den Saamen etwas dicker als die Frucht darein, und bedeckt ihn leicht. Wenn ihn im währenden Keimen ein Frost überfällt, so geht kein Körnlein auf. Es stehet lange an, bis er aufgehet, und Anfangs zeigt er sich nur in zwey sehr kleinen dunkelgrünen Blättschen, aber nachher erstarkt der Stengel, und wenn das Land recht fett und hitzig ist, so kann der Stengel Manns hoch wachsen, und das erste Jahr Blüthe und wieder Saamenrollen treiben.

Aber wenn das Land mager, nicht locker ist, so wächst der Stängel auch kaum einen Zoll hoch. Von 1 Loth Saamen erhielt ich einen Metzen Kartoffel, wovon die größte wie ein Hühnerey war. Man hebt alle Kartoffeln davon, auch die, die nur wie die Erbsen sind, sorgfältig auf, steckt im Frühjahre zwey bis drey kleine und ein bis zwey grosse in ein Loch. Im Herbst verließt man alsdann die tauglichsten zum Wiederausstecken. Gewöhnlich ist es, daß die Kartoffeln, die vom Saamen erzeugt werden, inwendig rothe Riege haben, die beym Sieden schwarz und eckelhaft werden. Diese Riege verlieren sich in 3 bis 4 Jahren. Man muß also immer nur so viel nachsetzen, daß man genug hat, wenn sich die Riege verlieren. Es giebt auch solche Kartoffeln, die vom Saamen gezogen

werden, die weisse Nasen haben, und inwendig fast ganz roth sind: Diese muß man ganz ausrotten.

Ein anderer Landwirth sagt von der Säung des Kartoffelsaamens folgendes: Sobald es im Frühjahre nur möglich ist, und das Erdreich sich gehörig trocken erhalten hat, wird im Garten, wo keine Bäume oder Hecken in der Nähe stehen, oder auch ausserhalb im Felde ein gutes, nicht mageres Stück Land, am besten aber ein abhängiges Kleestück, gegraben oder tief geackert, rein gerechet, oder geegget, darauf mit einer Hacke Löcher, wie beym Legen der Bohnen zu geschehen pflegt, zwey Schuhe ins Quadrat von einander gemacht, worin der Grund ganz frey seyn muß.

In jedes dieser Löcher werden 5 bis 6 Saamenkerne, aber nicht nahe zusammen gesäet, und nur mit einem Viertel Zoll Erde bedeckt, die Löcher selbst aber etwas vertieft gelassen. Wenn die Pflanzen zwey bis drey Zoll lang sind, wird die Erde zum ersten Mahle bey und Kauten eben gezogen; wodurch die Pflanze mehrere Kraft und Wurzeln erhält.

Sind diese Pflanzen endlich 5 bis 6 Zoll hoch gewachsen, so werden zwey und zwey derselben zu einem Stocke stehen gelassen, die übrigen aber ausgezogen, und in ein anders gebautes Feld, wie

Krautpflanzen, 2 Schuh von einander, doch etwas tiefer, als sie vorher in der Erde gestanden haben, 2 und 2 Stück für ein Stock ausgesetzt, welches, wo möglich, 14 Tage vor Johannis geschehen muß. Diese Setzlinge wachsen leicht an. Sobald die im Lande stehen gebliebenen, so wie die verpflanzten bis zu einem halben Schuh lang aufgewachsen sind, müssen sie, gleich andern ausgelegten Kartoffeln wohl gehackt und gehäufelt werden, weil diese gesäeten Pflanzen ihre Anlage junger Kartoffeln mehr in der Oberfläche der Erde ansetzen, als die Legkartoffeln.

Man kann auch das Anpflanzen auf folgende Art besorgen: welche etwa in den Gärten nicht viel Platz entbehren, oder nicht genugsames Land ausserhalb im Felde im Frühjahr zubereiten können, graben im Garten oder in sonstigen Pflanzstücken ein oder zwey Länder nach Gefallen um, nun rechen sie wohl, und machen nach der Gartenschnur auf jedes Land 3 bis 4 vertiefte Furchen oder Gräben, 1 bis 2 Zoll tief, streuen nach Proportion Saamen hinein, doch eher weniger als zu viel, indem sonst die allzu dichte stehenden Pflanzen sich im Wachsthume hindern und schaden, bedecken sofort den Saamen mit einem Viertel Zoll Erde, jedoch dergestalt, daß die Gräben einen Zoll offen bleiben. Bey trockner Witterung können die Pflanzen öfters begossen werden.

Wenn die Pflanzen 2 bis 3 Zoll hoch aufgewachsen sind, wird die Erde, so viel es die Pflanzen leiden mögen, beygezogen, und etwas daran erhöhet. Sind sie darauf bis zu 5 oder 6 Zoll aufgeschossen, so setzt man sie, nach der vorhergegebenen Anweisung in angebautes Feld, hinter dem Pfluge her, auf die dritte Furche aus. Nach dieser Verfahrungsmethode habe ich nun seit 5 Jahren die rothen Kartoffeln aus Saamen gezogen, und folgenden Effekt dabey gefunden: Gleich bey der ersten Auspflanzung war der Mißwachs, der sich bey den Kartoffeln eingefunden hatte, vertilgt; das Kraut an den Stöcken war ungemein fett, breitblätterig, zeichnete sich ganz deutlich vor allem andern Kartoffelkraut aus, bekam häufige Blüthen, und trug viele Saamenäpfel.

Uebrigens bringen die Saamenpflanzen in gutem Boden und unter guten Umständen auch schon einen beträchtlichen, aber freylich mit den Satzpflanzen doch nicht zu vergleichenden Ertrag.

An einem Stock von zwey Saatpflanzen fanden sich einmal beynahe durchgehends 20 bis 40 Kartoffeln. Die größten waren wie Gänseeyer, die kleinsten aber wie Baumnüsse.

Die Pflanzen, welche an dem Orte, wohin sie gesäet worden, stehen bleiben, tragen et-

was reichlicher, als die gepflanzten, gleichwohl aber keine grössere Frucht.

In trocknen Jahren werden die Saatkartoffeln nicht recht zeitig, und bleiben daher etwas wässerig. In Gegenden, wo es warm ist, und wo man früh aussäet, dürften die gesäeten eben so viel einbringen und von gleicher Güte seyn, als die bisher aus Satzkartoffeln erzogenen.

Die zweyjährige aus Saamen gezogene Frucht fällt viel ergiebiger, sowohl in Quantität als Qualität aus; sie übertrift alle andere bis daher aus rothen Kartoffeln erzogene. In guten Feldern trägt der Stock 60 bis 100 Stücke.

7. Behandlung der Kartoffelpflanze.

a) Jätung und Behäufung.

Das bepflanzte Kartoffelfeld muß, ehe die jungen Kartoffelpflanzen zum Vorscheine kommen, vom Unkraut rein gehalten werden, damit dieses den Acker nicht aussauge, und die jungen Keime ersticke. Will man die Jätung nicht mit der Hand verrichten lassen, wie sonst gewöhnlich ist, so überzieht man den Acker einige Tage nach einem Regen mit einer Egge, in welche Dornenzweige verflochten sind, wodurch Unkraut ausgerissen wird. Man thut wohl, wenn man den Reihen nach und nicht übers Kreuz egt.

Eben so tilgt man das Unkraut auch durch das Behacken, und durch das Umpflügen.

Das Behäufeln der Kartoffeln, welches mit der Handhacke und mit dem Pfluge geschehen kann, ist höchst nöthig, und darf nicht unterlassen werden.

Zum Ansetzen der Früchte muß nehmlich die Kartoffelpflanze genugsame lockere Fruchterde, in welcher sich die Fruchtwurzeln ausbreiten können, über sich haben. Um ihr diese Erde zu geben, behackt oder bepflügt man sie ein oder mehrere Mahle. Die Behackung geschieht mit einer breiten vierseitigen, oder mit einer schmalen herzförmigen Hacke, welche letztere leicht in die Erde eindringt, und leichter zu handhaben ist. Die Bepflügung wird mittelst eines doppelstreichenden Pfluges mit schmaler zweyschneidiger Scharre, dessen Federn aufwärts gerichtet sind, vollbracht, bey welcher Bepflügung man sich sehr in Acht nehmen muß, daß man die zarten Fruchtwurzeln der Kartoffelpflanzen nicht abreißt und abschneidet. Vor einen solchen Pflug spannt man nur ein Pferd, welches zwischen den Pflanzenreihen steht; und wenn dieses allein nicht vermögend wäre den Pflug zu ziehen, so legt man noch Eins vor, das mit ihm in gleicher Linie geht.

Die Behackung ist nutzbarer, allein weil sie kostbar und langweilig ist, ziehen ihr grosse Land-

wirthe die Bepflügung vor. Für die Bepflügung müssen die Kartoffeln in etwas weiten Reihen, 20 Zoll ist die beste Weite, welche in die Länge laufen, gelegt seyn; für die Behackung aber kann man die Zeilen enger und querlaufend machen. Je höher die Erde an die Kartoffelstöcke angehäuft wird, je besser ist es. Der Stock treibt nicht nur mehrere Fruchtwurzeln, setzt nicht nur mehrere Früchte an, sondern die Früchte gelangen in der hohen Erde auch zu einer grössern Vollkommenheit, sowohl in Rücksicht des Umfangs, als auch in Rücksicht des Geschmacks. Ist die junge Frucht der Einwirkung der Sonnenhitze ausgesetzt, so wildert sie, wird grunig und übelschmeckend. Je mehr Erde also über ihr liegt, je besser ist sie gegen die Sonne geschützt. Man thut daher wohl, wenn man in Furchen, die von Abend gegen Morgen laufen, die Südseite recht hoch und stark beerdet, weil diese den Sonnenstrahlen am meisten ausgesetzt ist.

Eine hohe Behäufelung macht auch tiefe Furchen, durch welche das Regenwasser besser abgezogen und von den Fruchtnestern abgehalten werden kann.

Ein anderer Landwirth sagt von der Wartung der Kartoffelpflanze folgendes. Gehen die Kartoffeln etwas lange nicht auf, wird die Erde oben hart, oder vom Unkraut unrein, so egge

man wieder mit der leichten Egge. Sind die Kartoffeln aufgegangen, und einen halben, oder bis einen ganzen Finger hoch gewachsen, so behackt man die Erde zwischen den Stöcken an einem trocknen Tag, damit das Unkraut vertilgt, und der Boden locker wird. Sind sie über einen Schuh hoch gewachsen, so häufelt man die Erde an die Stöcke hin, aber man macht den Erdhaufen oben nicht spitzig, sondern rundlich mit einer kleinen Vertiefung in der Mitte, daß Regen und Thau sich neben dem Stamm hineinsenken, und die Wurzeln stärken können.

Uebrigens sucht man auch nach der zweyten Behäuflung das Kartoffelfeld vom Umkraute rein zu erhalten; und man schützt es gegen den Besuch der Schweine so viel als möglich, denn diese wühlen die Stöcke aus.

b) Abschneidung des Kartoffelkrautes.

Nach Michaelis, wenn das Kartoffelkraut nicht mehr wächst, kann man es abschneiden und den Schaafen und Ziegen geben, welche es gern fressen. Manche tadeln dieses Abschneiden, und meinen, es schade sowohl der Grösse als der Vollkommenwerdung der Kartoffeln. Andere hingegen behaupteu, es befördere den Wuchs derselben, wenn es nur nicht zu zeitig, und noch

vor Michaelis erfolge. Daß man das absterbende Kraut ohne Nachtheil abschneiden könne, leidet keinen Zweifel; aber das noch lebhaft grünende wegzunehmen, schadet gewiß auf jeden Fall, und Unsinn wäre es, wenn man das in der Blüthe thäte. Das Kraut selbst treibt bey den Thieren, die es fressen, stark auf den Urin. Man hat arbeitende Ochsen den ganzen September hindurch ganz allein mit abgeschnittenem Kartoffelkraut genährt; sie befanden sich munter und kraftvoll, und machten ungewöhnlich viel Mist.

Das abgeschnittene Kartoffelkraut läßt sich ausser der Fütterung auch zum Einstreuen in den Mist anwenden; es braucht aber einige Zeit, ehe es, da seine Stengel schon beträchtlich stark sind, verfault. Dürre dient es auch zum Brennen, zum Feuern und Einheitzen, und wenn man es auf dem Acker liegen läßt, zur Bedeckung der unausgenommenen Kartoffeln gegen den Frost.

Die Stöcke vor der Zeit der völligen Reife auszuziehen, wie das oft geschieht, ist sehr schädlich, denn die früh geraubte Frucht taugt wenig, und der Wachsthum der Zurückgebliebenen wird gestöhrt. Will man ja einige Kartoffeln gern vor der Zeit der Erndte haben, und brauchen, so lockere man die Erde um den Stock herum auf, ohne den Stock auszureissen, und nehme die größten und ausgewachsensten Früchte

hinweg, die kleinern aber lasse man liegen, und decke sie mit Erde wieder zu.

Will man Saamenäpfel für die Saat des künftigen Jahrs einsammeln, so wählt man von guten Sorten die besten Stöcke aus, und schneidet da die größten und reifsten Saamenkugeln, ehe sie noch der Herbstfrost trift, ab, worauf man sie dann in einer warmen Stube so lange aufhebt, bis sie anfangen weich oder faul zu werden.

Zuweilen finden sich krause Stöcke unter einer Kartoffelpflanzung, und dies zeigt eine Krankheit an, welche man mit dem Worte Kräuselung bezeichnet. Diese Stöcke muß man wegthun, denn sie haben nur wenig Früchte an sich, die ganz ausgeartet sind, mit welchen man seinen ganzen Erndtevorrath verderben würde.

8. Kartoffel-Erndte.

a) Ausnehmung der Kartoffeln.

Wenn die an den Kartoffelpflanzen angesetzten Früchte völlig ausgewachsen und reif sind, dann ist es Zeit sie aus der Erde zu nehmen, und an sichern Orten aufzubewahren. Die Zeit, in welcher sich diese Reifung ergiebt, und also die Kartoffelerndte anzustellen ist, ist nach Maßgabe der Kartoffelarten verschieden; und die Witterung des Jahrs macht wieder einen Unterschied in der Reifung jeder Art, der frühzeitigen

sowohl als der spätzeitigen. Gemeiniglich nimmt man für die gewöhnlichen Sorten den Michaelistag zum Erndtetag; allein nicht immer sind die Kartoffeln zu dieser Zeit völlig reif, und in manchen Jahren sind sie wieder um diese Zeit schon überreif.

Sehr frühe Sorten kann man schon, wie die Johanniskartoffeln, in den letzten Tagen des Juny einerndten; sehr späte Kartoffeln hingegen müssen bis zum November liegen.

Die eigentliche Erndte muß sich nach der Zeit der Reife richten, und die Reife dieser Erdfrucht erkennt man am Absterben des Krautes, und wenn man die Früchte selbst versucht, an der rauhen und dicken Schale, und am Mehlichkochen. Haben die neuen Kartoffeln diese Beschaffenheit, so nehme man sie aus, wo nicht, so lasse man sie noch so lange liegen, bis sie die völlige Reife bekommen; denn eine unreife Kartoffel ist ungesund, und hält sich auch nicht zum besten.

Ueberhaupt hüte man sich sehr vor dem zu frühen Ausnehmen, denn es stiftet mehr Schaden als man denkt. Man erhält fürs erste nicht die Masse Frucht, die man erhalten hätte, wenn man sie gehörig auswachsen und zeitigen ließ; und dann sind die gewonnenen Früchte auch bey weitem nicht von der möglichen Güte und Voll-

kommenheit, die sie erreicht haben würden, wenn sie völlig ausreiften. Zudem haben die unreifen Kartoffeln etwas Betäubendes bey sich, welches Ueblichkeit, Schwere im Kopf, Drücken im Magen und Erbrechen erregt; und durch häufigen Genuß unreifer Kartoffeln werden sehr schlimme Krankheiten erzeugt. Arme Leute sind solchen Uebeln am meisten ausgesetzt; denn sie können immer die Zeit der vollkommenen Reifung, theils aus Mangel am Getreidebrod, theils aus zu starkem Appetite nicht erwarten. Beobachtende Aerzte bemerken diese Seuchen sehr oft; und eine aufmerksame Polizey verbietet deßwegen den öffentlichen Verkauf noch nicht völlig zeitiger Kartoffeln.

In nassen Jahren wird die Zeitigung der Kartoffeln sehr verspätet; und in solchen Jahren muß man besonders aufmerksam seyn, daß diese Frucht nicht zu früh eingeerndtet, und nicht zu früh auf den Märkten feilgebothen wird. Die Kartoffel von nassen Jahren ist an und für sich schon weniger gut als von trocknen, und sehr feuchte Witterung kann die völlige Zeitigung bis auf vier Wochen hinaus, und also bis Ende Oktober verschieben. Die frühzeigen Herbstnachtfröste schaden den Kartoffeln in der Erde nichts, denn der Erdboden hat noch zu viel Wärme in sich, und der Frost härtet nur die obere Fläche desselben.

Wenn man überzeugt ist, daß die erbauten Kartoffeln ihre gehörige Reife haben, dann wählt man einen schönen trocknen Tag zum Ausnehmen derselben, denn die an trüben und regnichten Tagen eingeerndteten verderben leicht.

Beym Ausnehmen selbst kann man auf vielerley Art zu Werke gehen; man zieht nehmlich die Stöcke aus, man gräbt aus, man hackt aus, und man pflügt aus.

Die Auspflügung ist die bequemste und schnellste Ausnehmungsart; die Ausgrabung die langsamste und mühsamste.

Wenn man die Stöcke erst auszieht, und die daran hängenden Früchte einsammelt, so folgt hernach der Spaten oder der Pflug, um die zurückgebliebenen herauszubringen. Den Spaten nimmt man nicht gern, wo man ihn vermeiden kann, denn es werden viele Kartoffeln bey dieser Ausnehmungsart zerstochen. Sonst bringt man durch ihn diese Erdfrüchte auf einmal rein heraus; man darf auch nicht fürchten, daß noch welche in der Tiefe liegen bleiben. Auf kleinen Ackerstücken, wo man mit dem Pfluge nicht hinkommen kann, nimmt man daher den Spaten, besonders wenn das Land gleich wieder genutzt werden soll, welches, wie oben bemerkt worden, recht gut angeht, und nach Ausnehmung der frühzeitigen Johanniskartoffel, wohl

von keinem thätigen und klugen Hauswirth unterlassen werden wird.

Wenn man aus irgend einer Ursache den Spaten nicht brauchen will, nimmt man eine dreyzackige Hacke mit lang gekrümmtem Stille. Mit dieser hauet man hinter dem Stock in die Erde, und hebt nun das ganze Kartoffelnest aus, die Hacke verletzt weniger Früchte, besonders bey Kartoffelarten, die nicht weit umherlaufen, und wenn man solche auszuhacken hat, schlägt man etwas weiter als es sonst nöthig wäre, vom Stocke in die Erde ein; auch ermüdet sie nicht so sehr als jener Werkzeug, bey dem der Arm, der Fuß, und der ganze Körper mehr beschäftigt, mehr angestrengt beschäftigt ist, und geht überhaupt viel schneller von Statten.

Beym Ausgraben und Aushacken braucht man sogenannte Ausleser, welches auch Kinder seyn können, welche die an das Tageslicht gebrachten Kartoffeln auflesen und einsammeln. Man kann mehrere Ausgräber und Aushacker zu gleicher Zeit anstellen, welche dann neben einander das Ackerstück rücklings hinabgehen.

Das Auspflügen ist, wie bereits erinnert worden, die bequemste und schnellste Ausnehmungsart, welche man bey grossen Wirthschaften fast allenthalben anwendet; sie muß aber wiederholt werden, wenn man alle Früchte an

das Tageslicht bringen will. Es ist gut, wenn man die Stöcke vorher auszieht, und die daran hängenden Kartoffeln sowohl wie die entblößten gleich einsammelt. Geschicht das nicht, so erleichtet es doch das Pflügen, wenn man vorher das Kraut abgeschnitten und weggeschaft hat.

Den Pflug selbst kann man auf zweyerley Art ansetzen. Man schneidet entweder die Fruchtdämme quer durch, welches da, wo die Handhackung vorher angewendet ward, und man also die Zeilen quer über den Acker laufen ließ, oder auch da, wo man gevierte Breiten, die man nach allen Richtungen pflügen kann, hat, und die man daher mit dem Pfluge behäufelte, recht gut angewendet werden kann; oder man spaltet die Fruchtdämme, der Länge nach, und wirft die eine Hälfte dießseits, und die andere jenseits in die Vertiefung neben dem Damme. Auf diese Art wird der Fruchtdamm vollkommen geöffnet und es bleiben nur wenige Kartoffeln mit der Erde bedeckt.

Hinter dem Pfluge gehen die Ausleser mit Behältnissen, in welche sie die Früchte einsammeln; und in gewissen Weiten setzt man Säcke, grosse Körbe, oder Kasten, in welche die in den Zwischenweiten aufgelesenen Früchte eingeschüttet werden.

Nach dem Pfluge folgt die Egge, welche scharfe Zinken haben, und um tief zu gehen,

beschwert seyn muß, damit alle in der umgestürzten Erde noch verborgen liegenden Früchte herausgebracht und sichtbar werden; und der Egge folgen wieder einige Aufleser, welche noch Früchte genug aufzusammeln finden. Man wiederhohlt auch wohl die Pflügung, denn eine einmahlige macht den Acker selten ganz rein. Der Pflug muß alle Mahle so tief gestellt werden, daß er die Fruchtnester untergreift, sonst würde er viele Früchte zerschneiden und verletzen. In Rücksicht auf diesen Umstand ist es gut, wenn man grosse Kartoffelbreiten, bey denen man die Auspflügung anwenden will, nur mit einer einzigen Art, einer flachwurzelnden, oder tiefwurzelnden allein bepflanzt.

Das Ausnehmen mit einer dreyzinkigen, eisernen Gabel, deren sich manche Leute zu diesem Geschäfte bedienen, taugt nichts, denn es werden gar zu viele Früchte zerstochen.

Man thut wohl, wenn man die Kartoffeln beym Ausnehmen ihrer Grösse nach gleich sortirt; und es ist nöthig, daß man die schlechten und verletzten sogleich von allen übrigen absondere, denn diese letztern gehen leicht in Fäulniß über. Die Großen nimmt man zum Verkaufe, und Hausverbrauch, die Mittlern hebt man zur Fortpflanzung auf, und der Kleinen bedient man sich zur Viehfütterung.

Ferner muß man sie, so viel als möglich gleich von der Ackererde reinigen, denn diese befördert die Fäulniß. Wenn der Boden trocken ist, geht das auch gut von Statten, allein bey nasser Witterung wird die Erde schmierig und hängt fest an; und man muß daher, wie schon erinnert worden an solchen Tagen die Kartoffelerndte gar nicht vornehmen. Die trocknen ausgenommene Kartoffel hat nicht allein ein schöneres, reinlicheres Aussehen, wodurch sie sich so wohl zum Verkauf, als auch auf dem eigenen Tisch schon gut empfiehlt; sie hat auch eine längere Dauer, und behält länger ihren natürlichen guten Geschmack. Die beschmutzte Kartoffel hingegen mißfällt dem Auge, verdirbt leicht, und erfordert beym Verbrauche eine mühsame Waschung.

Die verletzten Kartoffeln faulen, wie schon gesagt worden, sehr leicht, und wenn das auch nicht geschähe, so bekommt doch die Wunde schwarze Ränder, die der Kartoffel selbst, und auch den übrigen, die mit ihr gekocht werden, einen üblen Geschmack mittheilt.

Die Früchte von gekräuselten Stöcken dürfen durchaus nicht unter die gesunden Früchte kommen, denn man würde sich durch diese Vernachlässigung seine ganze Kartoffelzucht bald verderben. Man handelt sehr klug, wenn man die gekräuselten Stöcke vor der ordentlichen Aus-

nehmung auszieht, und alle ihre Früchte wegnimmt; und wenn man das Kraut vorher abschnitt, muß man das thun, denn man würde sonst diese Stöcke nicht bemerken können.

b) Einsammlung und Zubereitung des Saamens.

Im Monath September werden die größten ausgewachsenen Aepfel von den Grundbirnkraut abgebrochen, auf einen trocknen luftigen Platz in dem Hause so lange vor dem Frost aufbewahret, bis sich an einigen derselben eine Fäulniß zeigt, die, wie bey dem Kukumerkernen, geschieht, zur Reife dieses Saamens nothwendig ist. Man schneidet sofort die Aepfel quer durch, und drückt den Saamen in ein Gefäß mit Wasser. Ist der Saamen auf diese Weise ausgedrückt, so wird das erste Wasser langsam abgeschüttet, so fort etlichemal frisches darauf gegossen, und der Saame gewaschen, damit die schleimigten Theile von demselben abgesondert werden. Das letztemal wird das Wasser, samt den Saamen auf ein Tuch geschüttet und durchgeseihet, der zurückgebliebene Saamen sodann ausgedrückt, auf einem Brett oder Herde dünne ausgespreitet, bey gelinder Ofenwärme wohl ausgetrocknet, und bis zum Säen aufbewahrt. Hat man viele Aepfel, so kann man sie in ei-

nem Stoßtroge mit einem Stempel ausdrücken, und dann auf vorerwähnte Art reinigen.

Zur Gewinnung des Saamens und Bereitung desselben ist zum Abtrocknen dieses Saamens gar keine Ofenwärme anzurathen, sondern bloß der Luft, weil sonst leicht durch das geringste Versehen der Keim könnte zerstört werden.

9. Aufbewahrung der Kartoffeln.

Wenn man die Kartoffeln ausgenommen und heimgeführt hat, dann ist es nöthig, sie auch gehörig aufzubewahren, daß sie weder verfaulen, noch von dem Froste des Winters getroffen werden. Sie müssen weder zu feucht, noch zu trocken liegen, denn sowohl in zu grosser Feuchtigkeit, als in zu grosser Trockne verlieren sie ihren guten Geschmack. Manche Art verliert wieder mehr Feuchtigkeit als die andere, und es giebt eine Kartoffelsorte, welche in der Trockenheit gänzlich verdirbt, beißig und ungesund wird; so wie es auch eine andere Sorte giebt, die in der Feuchtigkeit, und bey zu langem Bleiben in der Erde, alle ihre guten Eigenschaften verliert.

Im allgemeinen ist die Frische den Kartoffeln zu ihrer Erhaltung am zuträglichsten, und man thut daher am besten, wenn man sie in der Erde, in Gruben oder Kellern, mit Anwendung gehöriger Vorsicht aufbewahrt.

In England macht man entweder eigene Häuser mit 6 Fuß dicken Leinwänden, welche einige Fuß tief in die Erde eingegraben, und hoch mit Erde, auf welcher ein ordentliches Dach liegt, bedeckt sind, zur Aufbewahrung der Kartoffeln den Winter durch, oder man gräbt Gruben in trocknem sandigem Erdreiche in länglicher Gestalt, welche man mit Stroh aussetzt, und in welchen man die eingeschütteten Kartoffeln mit Stroh und dann einige Fuß hoch mit Erde, welche den Frost abhält, bedeckt. Um diese Gruben welche angefüllt und bedeckt fast den Gräbern gleichen, zieht man noch tiefe Graben, zur Ableitung des Regenwassers, damit es nicht in die Gruben dringen, und den darin befindlichen Vorrath verderben könne.

Man kann die Kartoffeln auch in Kellern aufbewahren, aber die Temperatur der Keller darf nicht zu warm seyn, sonst laufen die Kartoffeln aus, wodurch ihr Wohlgeschmack und ihre Brauchbarkeit verdorben wird. In flachen kalten Kellern, und in luftigen Zimmern schützt man sie durch aufgeschüttete Holzasche, oder auch durch aufgelegte Lacken und Säcke gegen den Frost.

Die Winterkartoffeln kann man auch den ganzen Winter über in der Erde lassen, ohne sie auszunehmen, wenn man sie nur mit dürrem Kartoffelkraute bedeckt.

Kartoffeln, welche im feuchten Boden wachsen, schmecken, wie bekannt, nur so lange gut, als sie sich in der Erde befinden, nehmen aber einen ganz unleidlichen Geschmack an, wenn sie aus der Erde genommen, und nach der gewöhnlichen Art aufbehalten werden. In einigen Wochen kann sie kein Mensch mehr genießen, sondern sie müssen allein fürs Vieh verfüttert werden. Soll ihr Geschmack immer gut bleiben, so lege man sie, nach der gründlichen Anweisung eines erfahrnen Landwirths ja nicht an einen trocknen Ort in der Absicht hin, daß sie die aus der Erde an sich behaltene Feuchtigkeit verlieren mögen, sondern man setze alte Fässer in den Keller, thue ohne Zeitverlust die aus der Erde ausgenommenen Grundbirnen hinein, lasse aber alle schadhafte hinweg, damit diese nicht die guten übrigen in der Tonne mit Fäulniß anstecken. So behalten sie ihren guten Geschmack, und man kann sie noch bis in den April zu Tische bringen. Auf diese Weise lassen sich auch diejenigen gut erhalten, welche auf hohen und dürren Orten gewachsen sind, und besonders in nassen Jahren ebenfalls ihren guten Geschmack verlieren.

Wenn die Kartoffel in der freyen Luft liegt, so fängt sie, wie der Landmann in manchen Gegenden zu sagen pflegt, Wind, das heißt, sie wittert aus, und verliert ihren natürlichen an=

genehmen Geschmack; je mehr man also den Zutritt der Luft zu den aufbewahrten Kartoffeln verhindert, je gesicherter ist man für ihre Erhaltung, je gewisser kann man seyn, daß sie nicht auslaufen werde. Diese Forderungen erfüllt nun die Aufbewahrung in Sandgruben, und in Hölen in sandigem Boden oder Sandhügel am besten. Hier liegt die Kartoffel feucht und kühl, und das Stroh, womit die Grube ausgesetzt ist, verhindert die Benetzung und die daher enstehende Anfäulung. Der oben aufgeschüttete Sand hält alle äussere Luft, und auch den Frost ab, und sichert die unter ihm liegenden Früchte sowohl vor der Auswitterung als auch vor der Erfrierung. Bis weit in den Frühling hinein behält die Kartoffel in solchen Gruben ihre natürliche Güte, bleibt so wohlschmeckend als da, da sie aus der Erde kam, liegt, ohne daß der Keimungstrieb nur im geringsten erwachte. Ich habe viele solche Grubenkartoffeln gegessen, und sie behaupteten alle Male einen entschiedenen Vorzug von den Kellerkartoffeln.

Bey Anlegung dieser Gruben muß man vorzüglich dahin sehen, daß man einen Platz auswählen, der von G[r]undwässern und Tagewässern ganz frey sey, und beständig verschont bleibe; und daß man die Gruben selbst nicht zu groß mache. Gienge Wasser von unten oder oben in

die Gruben, so würde der ganze aufgeschüttete Vorrath verfaulen, und machte man die Gruben zu groß, so würde der Vorrath, den sie erhalten, so oft man etwas für den Hausgebrauch hohlte, der freyen Luft ausgesetzt, und folglich wegen seiner Grösse sehr oft ausgesetzt werden, welches denn zu seiner Verderbniß beytrüge. Um dem ersten Uebel zuvor zukommen, sucht man erhöhete Sandgegenden oder Sandhügel aus, und giebt dem Regenwasser Ableitung, und um die zweyte Unannehmlichkeit zu vermeiden, macht man die Gruben klein, so daß eine nicht viel über einen Metzen faßt, und gräbt ihrer dafür lieber mehrere. Hierdurch erreicht man auch noch die Sicherheit; daß wenn ja der Vorrath einer Grube in Fäulniß übergienge, der Schaden doch nicht so groß wäre, und nicht so weit um sich griffe.

Diese Gruben müssen schon bey der Ausnehmung der Kartoffeln aus dem Acker, auf welchem sie wuchsen, fertig und bereitet seyn. Das Stroh, mit welchem man sie ausfüttert, muß ganz rein seyn, und vollkommene Trockenheit haben. Ganz frey von aller Erde, und vollkommen trocken müssen auch die Kartoffeln seyn, welche man einschütten will, und man wählt zur Einschüttung einen schönen trocknen Tag, welcher nicht weit vom Ausnehmetage entfernt

seyn muß. Aus der Erde unmittelbar in die Grube ist das beste. Dann nach der Einschüttung oben drauf wieder Stroh, und alsbaldige Bedeckung mit Sand oder Erde hoch genug, daß kein Frost eindringen kann.

Wo man keine solchen Kartoffelgruben anlegen kann, folglich seinen erbauten Kartoffelvorrath in Kellern oder tiefen Kammern aufbewahren muß, da ist es gut, wenn man den Boden des Behältnisses mit Sand überschüttet, und auf diesen Stroh legt. Auf dieses Stroh bringt man die Kartoffeln, welche man durch zwischengeschobene Bretter in kleinere Parthien abtheilet, und diese Vorräthe bedeckt man oben wieder mit Stroh und Sand, um die Kellerluft abzuhalten. Nachdem es nun das Bedürfniß erfordert, öfnet man immer nur eine Absonderung, und läßt die übrigen unberührt.

Auch in trockenen Sägespänen, noch besser aber in trocknen Haverspreu lassen sich die Kartoffeln sehr gut aufbewahren, und lange frisch erhalten.

Wenn in grimmigen Wintern die Frostkälte auch in die Keller und Kammern zu den Kartoffelvorräthen bringt, und diese nicht mit Stroh und Sand bedeckt sind, so muß man sie, um sie gegen die Erfrierung zu schützen, mit Säcken und Matratzen belegen. Sonst kann man die Kartoffeln auch noch auf eine andere Art in freyer

Luft conserviren, wenn man nehmlich ihren natürlichen Zustand so verändert, daß sie gegen die Fäulniß geschirmt sind, und daß ihr Wesen nicht ganz verdunste, noch daß der Keimtrieb in Aufregung komme. Diese Zubereitung geschieht nun auf eine doppelte Art, erstlich durch Trocknung, und zweytens durch Abbrühung.

Will man sie durch Trocknung haltbar machen, so reinigt man sie wohl, und schickt sie in einen Backofen, nachdem das Brod herausgenommen worden ist. Hier werden sie welk, aller Keimtrieb erstickt, und die Fäulnißfähigkeit ist entfernt. Je grösser die Kartoffeln sind, die man abtrocknen will, je heißer muß der Ofen seyn, und man muß ihn wohl, wenn er schon nach dem Brodausnehmen zu kalt wäre, durch etwas Reisholz wieder aufwärmen. Doch muß der Ofen nicht zu heiß seyn, daß die Kartoffeln braten könnten. Man kann diese Abbackung sogleich nach der Erndte vornehmen; Zeit ist es aber auch gegen den Frühling zu, im Januar oder Februar; wenn der Keimungstrieb bald erwachen will.

Wenn die Kartoffeln in den Ofen gebracht worden sind, wird er zugemacht, und man läßt die Knollen eine Stunde lang darin, dann nach einiger Zeit erst herausnehmen; man heizt den Ofen auf die vorige Art wieder, legt wieder

Kartoffeln hinein, und fährt so fort, bis der ganze Vorrath abgebacken ist; dann nimmt man diese fast gahren Kartoffeln, schüttet sie auf einem trocknen Ort auf Tennen oder Bretter, die mit Stroh belegt sind, und läßt sie so lange liegen, bis sie verbraucht werden. Will man sie kochen, so braucht man nur heisses Wasser, oder eine gelinde Hitze sie vollends gahr zu bekommen.

Durch Abbrühung macht man sie auf folgende Art haltbar. Man wäscht die Kartoffeln, welche man lang aufbehalten und vor dem Auslaufen bewahren will, rein, thut sie in einen Korb, oder in ein Netz, oder in ein durchbohrtes Gefäß, und hängt sie so vier Sekunden lang in kochendes Wasser. Ist der Vorrath, den man aufbehalten will, groß, so nimmt man diese Abbrühung parthieweise vor, welches sehr geschwind von Statten geht, wenn man das Wasser nur immer im Sude erhält, und ein paar Körbe und Netze bey der Hand hat.

Diese abgebrüheten Kartoffeln schüttet man sogleich aus, um sie schnell abtrocknen zu lassen, und dann bringt man sie in eine trockene luftige Kammer, oder in ein anders Behältniß von dieser Beschaffenheit, wo man sie ganz flach auf den Boden ausbreitet, und oft mit einer Schaufel umwendet, damit sie nicht feucht werden, und erwarmen. So behandelt bleiben sie eine

lange Zeit gut und unverdorben, der Keimtrieb, welcher die Kartoffeln im Frühjahr meistenstheils zu Grunde richtet, und folglich ungenießbar macht, ist erstickt, und man kann hoffen, daß sie sogar bis zur neuen Erndte aushalten. Der Erfinder dieser Abbrühungsmethode zeigte unterrichteten Personen einen solchen abgebrüheten Kartoffelvorrath, in der Mitte des Aprils zwey Monathe nach der Operation, und sie waren alle noch gut und frisch, und hatten nicht das geringste von ihrem Wohlgeschmacke verloren, vielmehr war ihnen dieser vollkommen aufbehalten worden.

Auch Kartoffeln, die bereits zu keimen anfangen, kann man so abbrühen, und vor dem Fortgange der Keimung sichern.

Man kann den Kartoffeln auch noch andere künstliche Zubereitungen, durch welche sie dauerhaft und haltbar gemacht werden, geben, und von solchen Zubereitungen werden wir im folgenden Abschnitte sprechen.

Zu bemerken ist noch, daß sich bey Kartoffeln, die lang in der Erde liegen, der Keimtrieb schon früh entwickelt, oft schon noch vor der Erndte entwickelt, und daß dann alle künstliche Zubereitungen der Kartoffeln ihren guten Geschmack nicht erhalten können, weil er zum Theil schon verflogen ist. Diese frühzeitige Keimtriebentwickelung ereignet sich leicht in warmen Nach-

herbsten, wo durch frühe Fröste die Vegetation des Kartoffelkrautes getödtet wird, die Vegetationskraft in der Wurzelfrucht aber noch lebhaft blieb. Sie wird dann durch die nachfolgende Wärme wieder wirksam, besonders wenn viel Regen fällt, und die Kartoffelaugen fangen dann zum Keimen an. Um dieser Verschlimmerung zu entgehen, befolge man die kluge Regel: die Kartoffeln auszunehmen so bald sie gehörig reif sind, und ihr Kraut abgestorben ist.

10. Wirkung der Kartoffeln auf dem Boden.

Man glaubt, daß der Kartoffelbau den Boden eben so verbessere, als der Turnigsbau; andere Landwirthe wollen indessen bemerkt haben, daß alle Kartoffelarten den Acker aussaugen, und daß er nach den Kartoffeln ungedüngt nur Gerste und Haver tragen könne. Das der Kartoffelbau den Boden verbessere, das ist gewiß, denn er macht ihn mürbe, und vermehrt die Tiefe der Fruchterde, besonders wenn das Land dazu sehr tief gepflügt, oder noch besser mit dem Spaten bearbeitet wird. Gewiß ist es aber auch, daß die Kartoffeln dem Boden einen guten Theil seiner vegetablischen Kraft entzieht, welches nur da, wo der Boden von Natur sehr fett ist, und wo

er immer durch Regengüsse getränkt wird, weniger merkbar ist. Düngt man indessen gleich vor oder wie gewöhnlich bey der Kartoffelsatzung, so bleibt ein grosser, und sehr oft der größte Theil des Düngers im Anfange unaufgelöst, und folglich unverbraucht, welcher dann erst der zweyten Bepflanzung oder Besäung zu gute kömmt.

Wenn man das Kartoffelkraut, nachdem es ausgewachsen hat, abschneidet, so bemerkt man weniger Auszehrung des Ackers; und wenn man dieses Kraut nach der Kartoffelerndte unterpflügt, so giebt es der noch vorhandenen Nahrungskraft des Ackers einen neuen Zuwachs. Besser aber ist es noch, wenn man dieses Kraut in den Mist wirft, und es faulen läßt, und noch besser, wenn man es dem Rindviehe zu fressen giebt, durch welche Fütterung der so nutzbare Stalldünger ungemein vermehrt wird.

Daß aber auch eine Kartoffelart mehr als die andere die Nahrungskraft des Ackers wegzehrt, läßt sich nicht allein muthmassen, es ist auch sogar durch Versuche und Beobachtungen ausgemacht und bestätigt worden. Man fand, daß die rothe Kartoffel weniger aussaugte, als die schwarze, und diese wieder weniger als die weiße, welche mit dem Kohle, den Wicken, Erbsen, und Rüben fast gleiche Zehrfähigkeit hat.

Wenn nun aber auch die Kartoffeln den Acker mehr auszehrten, als Rüben, Turnigse, Kagkraut, so sind sie doch viel nutzbarer, weil sie auf der andern Seite viel mehr Nahrungsfähigkeit haben, als die eben genannten Futtermittel, denn mit jenen wird das Mastvieh viel eher fett gemacht als mit diesem. Dann dauern auch die Kartoffeln viel länger als jenes Pflanzenwerk, welches sehr leicht verdirbt, und den Winter nicht gut aushält, und man hat an den Kartoffeln ein eben so sicheres als gutes Viehfutter, den ganzen Winter hindurch bis zum Frühlinge, bis das junge Gras so hoch aufgeschossen ist, daß es abgesichelt und verfüttert werden kann. Daß man indessen strenges zähes Land, in welchem das Kagkraut besser gedeiht, als die Kartoffel, doch lieber mit Kraute für die anfängliche Winterfütterung bepflanzt, und nicht mit Kartoffeln, befiehlt eine kluge Oekonomie, denn einer Futterart würde das Vieh bald überdrüssig werden, und den Kagkrautbau darf man nicht vernachlässigen und hintansetzen.

Wir wollen hier noch einiges über den Erdapfel, melianthi tuberosi, damit man diese ganz andere Frucht nicht mit Kartoffel verwechsele, nachtragen. Er wächst in jedem Boden, liebt aber vorzüglich den fetten, schweren, in welchem er zu einer besondern Grösse und Güte ge-

langt. Er wurzelt tief, kriecht weit fort, hält den Winter in der Erde aus, treibt einen Stengel, der ein Zoll stark und acht Fuß hoch wird. Diese Stengel bringen auf Spitzen ihrer obern Zweige eine gelbe sonnenartige Blume, die aber nicht sonderlich groß wird. Wahrscheinlich tragen diese Blumen in wärmern Ländern Saamen wie die Sonnenrosen, im kältern Klima habe ich sie aber nie zur Saamenerzeugung kommen sehen.

So gut auch die Frucht zum Essen schmecket, so muß man sie doch nur mit Maß zu sich nehmen. Man muß ihnen viel Gewürz beymischen, wenn sie diese Unannehmlichkeiten nicht mit sich führen sollen; denn das Gewürz wirkt der Blähungserregung dieser Erdfrucht entgegen. Will man aber diesen Erdapfel auch nicht zur Speisung der Menschen anwenden, so ist er doch für das Rindvieh, und besonders für das milchende ein sehr gutes Frühlingsfutter. Wenn Rüben Krautstünckel, Kartoffeln, u. s. w. beym Ausgange des Winters aufgezehrt sind, nimmt man diese Erdäpfel aus der Erde, wo man sie ganz frisch vorfindet, und setzt mit ihnen die Wurzelfütterung fort, welcher Wechsel denn auch dem Viehe gar sehr behagt.

Noch ist zu bemerken, daß den häufigeren Genuß der Kartoffeln diejenigen, die viel sitzen

müssen, ganz besonders vermeiden müssen. Aber für Leute, die gleich wieder auf den Genuß der Kartoffeln an die Arbeit gehen, kann nicht so leicht ein Schaden für ihre Gesundheit daraus entstehen. Man hat seit einigen Jahren weit mehr gallichte, und Schleimkrankheiten bemerkt, welches ein sichtsvolle Aerzte dem häufigen Genuß der Kartoffeln zuschreiben wollen.

Auch manches Stück Rindvieh ist schon seit einigen Jahren an mehreren Orten durch eine Gallenkrankheit verloren gegangen. Zwar will man behaupten, daß die Gallenkrankheiten ganz allein von dem häufigen Genuß der Kartoffeln herrühren, es können noch manche andere Ursachen dazu mitwirken, aber doch scheint das anhaltende Essen derselben übertrieben zu werden, und in einen Mißbrauch auszuarten.

Zweyter Abschnitt.

Von der Benutzung der Kartoffeln.

1. Zur Ernährung des Menschen.

Die Kartoffeln können auf vielfache Art sowohl im häuslichen Leben, als auch in den Gewerben angewendet werden. Hier wollen wir von diesem mehrfachen Gebrauche Nachricht geben, und zu mancher noch unbekannten Anwendung einige Anweisung ertheilen. Wir fangen mit dem Verbrauche zur Ernährung und zur Speisung der Menschen an.

Zur Speise der Menschen lassen sie sich nun gar mannigfach anwenden und zubereiten. Man kann sie in ihrer ganzen Gestalt, oder wie man im gemeinen Leben zu sagen pflegt, in der ganzen Natur, auf den Tisch bringen, und zu dieser Verspeisungsart werden sie nun entweder gekocht, oder gebraten.

Kochung der Kartoffeln.

Die Kochung der Kartoffeln, als die gemeinste und schnellste Zubereitungsart, geschieht folgender Massen. Man wäscht die Kartoffeln, welche man ganz kochen will, rein, daß aller Schmuz herabkommt, sondert die verdorbenen aus, denn diese würden den übrigen einen Mißgeschmack ertheilen, und läßt sie eine halbe viertel Stunde lang in kaltem Wasser liegen, damit sie sich erfrischen, im Fall, sie etwas abgewelkt wären, welches eigentlich nicht seyn soll, denn durch die Abwelkung verlieren die Kartoffeln einen Theil ihres Wesens und ihres Wohlgeschmackes. Man thut sie hierauf in einen Topf, gießt reines Wasser zu, und setzt sie über das Feuer — nicht an das Feuer, wie man gar oft zu thun pflegt, denn bey dieser Ansetzung kocht der Topf nur auf einer Seite — und läßt ihn so lange stehen, bis die in ihm enthaltenen Früchte gekocht sind, welches man durch Anstechen mit einer Gabel, oder auch durch Aufschneiden versucht. Wenn das Wasser einkocht, gießt man wieder nach, und zuletzt wirft man etwas Salz in den Topf oder Kessel, welches sich dann in die Kartoffeln hineinkocht, und ihnen einen bessern Geschmack ertheilt.

Man bemerke, daß die Kartoffel so lange kochen muß, bis sie mehlig wird, und aufsprin- gen will, bis sie in der Mitte keinen harten Kern mehr hat. So bald man von diesem überzeugt ist, nimmt man den Topf schnell vom Feuer, gießt das Wasser gleich ab, schüttet hierauf die gekochten Kartoffeln in eine Schüssel, welche man zudeckt, wo sie dann abtrocknen und aus- dampfen bis die Kartoffeln im Topfe aufsprin- gen, so lange darf man sie ja nicht kochen, denn die im Kochwasser aufgesprungene, durchziehen sich von dem Wasser, verlieren ihren Wohlge- schmack, und werden auch etwas ungesund, weil das Kartoffelwasser eine üble Eigenschaft wäh- rend dem Kochen angenommen hat, welches des- sen Gebrauch in der Viehfütterung, den Einige versucht haben, verbietet, welche es höchstens nur für die Schweine anwenden läßt. Da das kochende Wasser auf seiner Oberfläche nie die Hi- tze annimmt, oder behält, welche es in der Tie- fe hat, so werden die oben liegenden Kartoffeln auch später gekocht als die untern, und man muß daher den Topf zuweilen umschütteln, und die obersten zu unterst bringen. Besser ist es aber, wenn man den Topf oder Kessel, mit einem gut- schliessenden Deckel bedeckt, unter diesen sammelt sich die Hitze, das Wasser verdampft nicht so leicht, und die Früchte werden oben und unten zu gleicher Zeit gekocht.

Grosse Kartoffeln brauchen natürlicher Weise längere Zeit um ganz zu kochen, als kleinere, und man muß daher um eine gleiche Kochung zu bewirken, nur Knollen von einerley Grösse zusammenlesen, und in einen Topf thun; auch erfordern diese oder jene Art eine längere Kochung als andere, und deßhalb muß man nur immer einerley Art zusammen kochen.

Grosse Kartoffeln in ganzer Gestalt zu kochen ist nicht rathsam, denn sie kochen nicht durch, sind aussen herum schon zerkocht, wenn das Innere noch halb roh ist. Man verwendet daher die ganz grossen Kartoffeln lieber auf eine andere Art, und wählt zu dieser Bereitungsart nur die Knollen von der Grösse eines Borsdorfer Apfels aus.

Im Herbste, kurz nach der Erndte kochen die Kartoffeln viel leichter als im darauf folgenden Frühjahre; auch ist ihr Geschmack kurz nach ihrer Reifewerdung am schönsten, und er verliert immer mehr an seiner Güte, je näher der Prüfling heranrückt, wo alsdann die Grune, wie der gemeine Mann sich ausdrückt, in diese Wurzelfrucht tritt, und sie ganz unschmackhaft macht.

Man hüte sich sehr die Kartoffeln zu frühzeitig zu essen, bevor sie ihre gehörige Reife haben. Arme Leute langen aus Noth, weil ihnen

das Brod fehlt, zu früh Kartoffeln aus der Erde, um sich damit zu nähren; und andere thun es aus Leckerey, um bald etwas Neues vom Jahre zu genießen. Beyden Arten von Menschen bekommt das schlecht, wenn die verzehrten Kartoffeln nicht die gehörige Reife hatten. Man untersuche die Kartoffeln, die als frühzeitig schon in der Hälfte des Jahrs auf die Märkte gebracht werden, nach der schon gegebenen Anweisung, ehe man sie auf einen Tisch bringt. Die gute Bezahlung, welche die Landleute um diese Zeit von den Städtern für diese Erdfrucht erhalten, bewegt viele spätreifenden Arten zu zeitig, das heißt vor der Reifungszeit, auszunehmen, und sie für vollkommen reife frühzeitige zu verkaufen.

Die vorhin angegebene Kochungsart ist die gewöhnliche; in England aber ist eine andere Kochmethode bekannt gemacht worden, welche ich versucht und sehr gut befunden habe. Die Ackerbaugesellschaft zu London theilte sie dem Publikum mit, und mittelst ihrem wird die Kartoffel so wohlschmeckend, und so gesund, daß man sie ohne Eckel und Nachtheil als tägliches Brod genießen kann.

Die Art, nach welcher man bey dieser Kochung und Zubereitung verfährt, ist folgende:

Man sondert so viel als möglich die grossen Kartoffeln von den kleinen, um jede Sorte besonders zu kochen, weil jene eine längere Zeit zu ihr Gahrwerdung verlangen, eine Zeit, in welcher diese zerkocht und gewissermassen verderbt werden würden. Man wäscht sie rein ab, thut sie ungeschält, und ungerieben in einen Topf, wo man sie mit frischem Wasser übergießt, das jedoch nicht ganz über sie hinweg gehen darf, weil die Kartoffeln vor der Kochung selbst eine grosse Menge Wasser von sich geben. Sie vertragen nicht, daß man sie wie andere Hülsenfrüchte in einen Kessel mit siedenden Wasser wirft. Wenn die Kartoffeln einige Grösse haben, so ist es nöthig, sobald die Siedung beginnt etwas kaltes Wasser zuzugießen, und diese Vorsichtsmaßregeln so oft und so lang zu wiederhohlen, bis sie vollkommen gekocht sind, was bey kleinen in Zeit von einer halben, bey grossen in Zeit von einer ganzen Stunde geschieht, oder zu geschehen pflegt. Ohne diese Vorsicht zerplatzen die grossen Kartoffeln, und zerbröckeln von aussen in kleine Stücke, indessen das Innere fast noch ganz roh und ungekocht ist, wodurch sie sodann allen guten Geschmack verlieren und ungesund werden. Während der Kochung muß man sie hinlänglich setzen, denn dadurch vermehrt man ihre Güte sehr, und je langsamer man sie kocht, je schöner und besser werden sie werden.

Sind die Kartoffeln gar gekocht, so gießt man das Kochwasser sogleich ab, und man setzt den Topf ohne Wasser noch einmal über das Feuer, damit die Kartoffeln recht trocknen, und alle Feuchtigkeit ausdampfen, welche kleine Aufmerksamkeit und Mühe sie ausserordentlich trocken und mehlich machen. Man kann sie nun zur Speisung auf die Tafel setzen, oder man kann sie auch mit ein wenig Salz als Brod essen. Nur die Erfahrung kann überzeigen, wie vortheilhaft diese Methode zu kochen ist, besonders bey einer guten und mehligen Kartoffelart.

Einige Personen ziehen die Bratung der Kartoffeln in heisser Asche der Kochung derselben im Wasser vor; allein die angezeigte Kochungsmethode, wenn sie auch nicht vorzüglicher und besser seyn sollte, ist doch gewiß eben so gut.

Man hat auch versucht die Kartoffeln im Dampfbade zu kochen, weil man glaubte, daß sie bey dieser Kochungsart weniger Feuchtigkeit in sich zögen; allein die Kartoffel hat eine gewisse Substanz bey sich, die ihr, so lang sie bey ihr bleibt, einen unangenehmen Geschmack ertheilt, welche widrige Substanz die Wasserkochung austreibt, als eben die Dampfkochung nicht zu thun vermag. Auch bey der Kochung in heissem Dampfe bringt man die Kartoffeln, um sie auszutrocken noch einmal ohne Wasser über das Feuer.

Ueberhaupt besteht das Haupterforderniß der Kartoffeln darin, daß diese Frucht sich mehlreicher, besser und schmackhafter kochet, wenn sie schnell und gleichsam in einen Sud, und mit nicht allzu viel Wasser gahr gekocht wird, als welches auch die angeführte Methode der Engländer beweiset.

Mit Butter, mit Milch, oder mit Fleisch genossen, geben nach obiger Anweisung gekochte Kartoffeln ein vortreffliches Essen.

Bratung der Kartoffeln.

Man kann die Kartoffeln in ihrer ganzen Gestalt auch braten, sowohl in heisser Asche, als auf heissen Steinen. Manchen Personen schmecken die gebratenen Kartoffeln besser als die gekochten, im allgemeinen aber zieht man die gekochte Kartoffel der gebratenen vor. In glühenden Kohlen gebraten bekommen die Kartoffeln einen ganz eigenen, nicht unangenehmen Geschmack, sie verbrennen aber zu sehr von aussen.

Kartoffeln auf jene und diese Art zubereitet, das heißt gekocht oder gebraten, isset man mit Salz, Butter, Fett, Speck, Zwibeln, Pfeffer, je nachdem es gefällig ist; immer verlangt aber der Gaum zur Zukost dieser von Natur trocknen Frucht, Fett und Salz; und auf diese Art

genossen, vertreten die Kartoffeln gewisser Maaßen schon die Stelle des Brodes, wenigstens kann man zwey Drittel Brod bey der Kartoffelnahrung ersparen.

Die Kartoffeln kann man ferner zu mancherley zusammen gesetzten Tischgerichten, und Beyessen anwenden, als zu Suppen, Klösen, Torten, Pasteten, Aufläufen, Kuchen, Brod, Sallat, Gemüß, Grütze, Reis. Bey allen diesen Gerichten kocht man Kartoffeln entweder ganz, schallt und reibt sie hernach; oder man kocht sie geschällt, und in Stücken geschnitten, oder man stößt und reibt sie roh und zieht ihr Mehl aus, oder man dürrt und mahlet sie. Anweisungen zu diesen Behandlungen folgen.

Kartoffel-Suppen.

Die gewöhnlichste Kartoffelsuppe macht man so. Man wählt die größten Kartoffeln aus, wäscht sie rein und schält sie. Nach der Schälung wäscht man abermals, schneidet sie in dünnen Scheibchen, und setzt sie mit noch einmahl so viel Wasser oder Fleischbrühe ans Feuer, wo man sie kochen läßt. Sobald sie weich genug sind, thut Salz, Gewürz, Majoran, Pfeffer, grüne Petersilie, und ein paar Eyer hinzu, und gießt nun diese Brühe auf düngeschnittenes Brod-

Man schüttet dann gebräunte Butter darauf, und giebt ihr dadurch die Fettmachung. Diese Suppe ist sehr nährend.

Man kann auch Milch dazu gießen, oder süßen Rahm dazu thun, beydes macht die Suppe sehr wohl schmeckend; dann bleibt aber der Butter weg.

Auf eine andere Art.

Man nimmt einige grosse Kartoffeln, kocht sie, doch nicht zu weich, schält sie, und läßt sie dann erkalten. Nach der Erkaltung reibt man sie auf einem Reibeisen recht klar, und ohne sie zu welgern, welches alle Mäle geschieht, wenn sie noch nicht gehörig kalt sind. Nun setzt man ein Stück Butter in einem Tiegel oder in einem Pfänchen ans Feuer, und läßt sie zergehen. In die zerlassene Butter thut man kleingeschnittene Petersilie, und wenn diese eingepregelt ist, schüttet man die geriebene Kartoffelmasse hinzu, und läßt sie gut dämpfen. Man gießt dann gute Fleischbrühe daran, und läßt alles zusammen kochen, worauf man es auf gut geröstetes Brod gießt, Pfeffer und Ingwer aufstreut, und nun ist die Suppe fertig. Sellerie geben dieser Suppe einen guten Geschmack, und will man sie ohne Brod speisen, so kocht man die Brühe dick, und zieht sie mit einigen Eyerdottern ab.

Noch auf eine andere Art.

Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Scheibchen, und pregelt sie in einen Stück zerlassener Butter, mit Wurzeln, einer Zwiebel, und wenn es beliebt, mit einem Stückchen Schinken, doch nicht bis zur gänzlichen Bräunung. Diese Mischung füllt man mit Fleischbrühe auf, läßt sie gut sieden, und schneidet Semmel, mit oder ohne Rinde daran. Jetzt läßt man es noch einmal überwallen, damit die Semmel ganz weich werde, salzt sie, treibt es durch ein Sieb, und gießt auf gebätes, oder mit Schmalz gebackenes Brod, und richtet nun die Suppe an. Will man diese Suppe noch besser machen, so zieht man die Brühe mit etlichen Eyerdottern und süssen Rahm ab.

Dicke Kartoffel - Suppen.

Man schält und schneidet die Kartoffeln nach der gegebenen Anweisung, und läßt sie mit wenig Wasser oder Fleischbrühe aufkochen, daß es eine dicke Munke wird. Man sprudelt diese Munke, wo man zugleich ein paar Eyerdotter einschlägt, salzt und würzt sie, und treibt sie durch den Durchschlag. In diese zubereitete Munke thut man würflichtgeschnittenes gekochtes fettes Schweinfleisch, oder gebratene

Bratwurst. Ein herrliches Essen, das gar schön schmeckt, und wohl nährt.

Wenn man diese Kartoffelsuppe zu aller Zeit ohne viele Umstände zubereiten will, so kocht man geschälte Kartoffeln, reibt sie nach der Erkaltung auf einem Reibeisen, und trocknet das Geriebene an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen. Mit Fleischbrühe, oder Wasser mit Butter, aufwallen lassen, hat man sogleich, ohne viele Umstände eine Suppe, die man nur noch gehörig zurichten darf.

Kartoffelklöschen in Suppen.

Man reibt gekochte Kartoffeln, und rührt sie mit Eyern zu einem Teig ein. Aus diesem Teige macht man Klöschen, und wirft diese in die Potage. Frische oder getrocknete Champignons klein gehackt und zur Teigmasse gemischt, geben ihr einen besondern Wohlgeschmack.

oder:

Man röstet geriebene Semmel in Butter, thut sie nebst einigen Eyern und etwas Sane, mit Salz und Muskatblüthen unter die geriebene Kartoffelmasse, knetet sie ein, und macht Klöschen daraus, die man mit einer kräftigen Fleischbrühe aufkochen läßt.

Kartoffelklöse in grösserer Form.

1. Gekochte Kartoffelklöse.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält sie, und läßt sie erkalten. Wenn sie erkaltet sind, werden sie gerieben, und diese geriebene Masse knetet man mit Mehl oder geriebener Semmel, Eyern, Butter und Gewürz zu einem Teige ein, aus welchen man Klöse in der gewöhnlichen Grösse formirt. Diese Klöse kocht man in Wasser, oder in Fleischbrühe, und richtet sie mit brauner Butter, geröstеter Semmel oder einer Pflaumennustunke zu.

Oder:

Man schält die Kartoffeln roh, kocht sie, ohne daß sie zerfallen, und wenn sie kalt sind, reibt man sie wie gewöhnlich, auf dem Reibeisen. Auf jede geriebene Kartoffel schlägt man ein Ey zu, mischt Butter, Salz, Muskate, kleingehackte Petersilie, oder klein geschnittene Schnittlauch, auch wohl Zwibel und Speckschnittchen daran, knetet alles wohl zusammen, formirt aus diesem Teig Klöse, die man in Fleischbrühe kocht. Man kann auch Mehl oder geriebene Semmel zu mischen, so werden die Klöse desto lockerer. Diese Klöse muß man warm speisen, sonst werden sie schwerverdaulich, und verlieren den guten Geschmack.

2. Gebackene Kartoffelklöse.

Zu gekochte und klargeriebenen Kartoffeln thut man das Gelbe von so viel Eyern, als Kartoffeln gerieben wurden, etwas Salz und Muskatennuß. Aus diesem Teige macht man Klöse, die man in Schmalz gelb backen läßt. Man kann sie als Zukost zum Fleische, und auch als Suppefüllung verspeisen.

Diese Klöse vertragen kein Mehl, sondern man muß dem Teige die Haltbarkeit durch die Eyerdotter zu geben suchen.

Oder:

Man mischt geriebene Kartoffeln, Eyer, Butter, geriebene Semmel, oder Weckenmehl zusammen, thut Salz, ein wenig Pfeffer und trockenen Majoran hinzu, und macht aus dieser Masse einen Teig, den man in Klöse formirt. Diese Klöse werden in Wasser gesotten, und hernach in Butter mit Brode gebraten.

3. Geröstete Kartoffelklöse.

Diese können, statt der Kastanien, auf Gemüssen oder in gebratene Gänse gebraucht werden. Die Kartoffeln werden geschält, und in der Mitte von einander geschnitten. Alsdann

schneidet man fingerdicke Stücke davon ab, daß man sie ohngefähr in der Dicke und Grösse wie die Kastanien schneiden kann. Hierauf wird ein Zwiebel klein geschnitten, ein Stück Butter in einem Tiegel gethan, und wenn solche wohl zergangen, werden die Zwiebeln nebst den Grundbirnen darein gethan, und langsam unter öfterm Unschütteln gedämpft, bis sie weich und wenig gelblich sind. Noch besser ist es, wenn man statt Butter Gänsefett hat, und solche wenn es heiß gemacht ist, also darin verfertigt. Gleicher Weise kann man es auch mit gesottenen Grundbirnen machen, nur müssen sie, damit sie nicht zerfallen, schneller geröstet werden.

4. Ein grosser Kartoffelklos mit einer Krebssosse.

Man rührt geriebene Kartoffelmasse mit Butter und Eyern ein, thut Salz und Muskatblüthe hinzu, und bindet diesen Teig in ein Tuch, den man denn in kochendes Wasser hängt, so lang bis er gahr ist.

Kartoffelaufläufe.

Man reibt ein halbes Pfund gekochte und geschälte Kartoffeln auf dem Reibeisen, thut ein Stück Butter daran, mischt sechs Eyerdotter zu,

und ferner das abgeriebene Gelbe von einer Zitrone, mit sechs Loth Zucker. Das Weisse von den sechs Eyern wird zu Schaume geschlagen, und der Saft von der abgetriebenen Zitrone drein gerührt. Diesen Schaum mischt man mit jenem Teige, streicht diesen hierauf auf ein mit Butter beschmirtes Blech oder Backtäfelchen, und läßt ihn in der Hitze auflaufen.

Oder:

Man kocht die geriebene Kartoffelmasse in süsser Milch, oder in süssen Rahm, daß sie wie ein Brey wird, läßt diesen Brey hierauf erkalten, reibt Butter und Eyerdotter, so viel als erforderlich ist, nebst etwas Zucker und Zitrone ein, und mischt geschlagenes Eyweiß dazu. Diese Mischung rührt man auf, und läßt sie in der Hitze aufkochen.

Kartoffelauflauf mit Käse.

Man nimmt ohngefähr 4 oder 5 Grundbirnen, läßt sie in der Asche braten, oder siedet sie im Wasser; wenn sie geschält sind, werden sie mit Loth 6 Butter im Mörsel gestossen und mit 5 Eyern, auch etwas Salz angerührt. Man rührt 4 Loth Schweizer- oder Parmesankäß wie auch ein halbes Seidel süssen Rahm daran, schmiret ein Blech mit Butter, gießt es darein, und läßt es auf Kohlen aufsieden.

Oder:

Sechs bis acht Kartoffeln werden roh geschält, und im Wasser so gesotten, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie weich sind, läßt man sie erkalten, reibt sie auf dem Reibeisen, rührt 6 Loth frische Butter in einer Schüssel schaumig, schlägt 6 Eyerdotter darein, und nimmt ein Viertelpfund von den fein zerriebenen Kartoffeln dazu. Hierauf wird ein halbes Viertelpfund Schweizer- oder Parmesankäß gerieben, ein Seidel süssen Rahm heiß gemacht, und über den geriebenen Käß, ohne darein zu rühren, gegossen. Wenn er ein wenig abgekühlt ist, wird er an die Grundbirnen gethan, das Weisse von sechs Eyern zu Schaum geschlagen, und langsam darein gerührt, in ein mit Butter bestrichener rundes Blech, oder in ein dazu verfertigtes Papierform, oder in ein Kastrol eingefüllt, und auf Kohlen langsam aufgezogen.

Man kann diesen Auflauf auch in dem Backofen bereiten.

Kartoffelauflauf mit Häringe.

Man siedet einen kleinen Topf voll roh geschälter Kartoffeln, so daß sie nicht zerfallen, und lege sie auf eine Platte, um sie kalt werden zu lassen. Dann rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eyern

darein, reibt einen Theil von den gesottenen Kartoffeln auf dem Reibeisen, wiegt drey Viertelpfund davon, rührt sie an die Butter, einen Kochlöfel weiß Mehl aber mit einem Trinkglas süssen Rahm, besonders glatt an, thut dies auch an die Masse, schlägt das Weisse von den 8 Eyern zu Schaum, putzt zwey Häringe sauber, schneidet sie zu kleinen Bröckchen, dämpft eine mittelmässige, auch ganz klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter, nimmt dann die Zwiebel und die Häringe in ein Geschirr, rührt von einer Maaß saure Milch den Rahm daran, schneidet von den zurückgebliebenen Kartoffeln dünne Stücke, bestreicht ein Blech stark mit Butter, belegt den Boden mit den geschnittenen Kartoffeln, thut auf die Kartoffeln die angemachten Häringe, rührt nachdem den geschlagenen Schaum an die Masse, thut Salz und Muskatnuß darein, gießt die Masse über die Häringe, und läßt es im Backofen oder auf Kohlen aufziehen. Die angegebene Portion zu dieser Speise ist für 8 bis 9 Personen hinlänglich. Sie kann Mittags als ein Zwischengemüß oder als ein Nacheßen gegeben werden.

Süsser Kartoffelauflauf.

Für 4 bis 5 Personen werden einige Kartoffeln roh geschält, und nicht zu weich gesot-

ten, wenn sie kalt sind? auf dem Reibeisen fein gerieben, ein und ein halber Vierting gesiebter Zucker mit 7 Eyerdottern eine Viertelstunde gerührt, alsdann wird erst ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln dazu genommen, die Schale von einer halben Zitrone darein gerieben, ein Kochlöffel feines Mehl mit einem Trinkglas süssen Rahm glatt angerührt, auch an die Kartoffeln gethan, das Weisse von 6 Eyern zu Schaum geschlagen, kurz vor dem Einfüllen in die Masse gerührt, und ebenfalls in einem bestrichenen Blech oder Kastrol aufgezogen.

Kartoffelbrey.

Man wählt grosse Kartoffeln aus, schält sie und schneidet sie in Scheibchen, die man im Wasser weich kocht. Man gießt dann das Wasser ab, und gießt Milch oder süssen Rahm und etwas Salz zu, quirlt die Masse klar, und drückt sie durch. Hierauf gießt man gebräunte Butter mit Zwiebeln darauf, oder gerösteten Speck.

Oder:

Man rührt Butter, Speck, und gebratne Zwiebeln in die abgeseichte gekochte Kartoffelmasse, und läßt sich noch ein Mal wieder aufkochen.

Oder

Man schüttet Kartoffelmehl in kochende Milch, thut dann kalte Milch, in die man Eyer ge-

quirlt hat, hinzu, setzt den Topf wieder in die Nähe des Feuers, läßt ihn noch ein wenig aufkochen, und thut dann Zucker und Zimmet auf den Brey.

Durchgetriebene Kartoffeln.

Sie werden roh geschält, in Scheiben geschnitten, ein paar Zeller- und ein paar Petersilienwurzeln dazu gethan, mit siedendem Wasser und einer Hand voll Salz zugesetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie wie die Erbsen durch, thut das Durchgetriebene in einen Tiegel, kleingeschnittene Petersilien und zwey Messerspitzen voll Ingwer dazu. Sie müssen etwas dicker seyn als durchgetriebene Erbsen, und werden langsam auf Kohlen gekocht; sollten sie zu dick werden, so kann man etwas Wasser oder Fleischbrühe daran schütten. So bald sie ihr gehöriges Salz haben, werden sie angerichtet mit Butter, worin zierliche Zwiebeln gelb geröstet sind, geschmalzt, und mit kleingeschnittnem Schnittlauch bestreut. Man giebt sie leer, oder einen Schweinsbraten dazu.

Kartoffeln in Milch.

Man schält diese ebenfalls roh, schneidet sie aber etwas dicker als zum Sallat, macht ein Maaß Milch in einem Tiegel siedend, und thut

die geschnittenen Kartoffeln darein. Wenn sie weich sind, werden sie unter dem Anrichten ein wenig gesalzen.

Kartoffeln mit Stockfisch.

Wenn die Grundbirnen gesotten, werden sie rund zu dünnen Scheiben geschnitten, alsdann wird ein wenig Häring gewaschen, geputzt und ausgegrätet, und zu kleinen Stückchen geschnitten; ferner wird ein Zinn wohl mit Butter geschmiert, mit einer Lage voll Kartoffeln und Häring belegt, worauf eine Lage Stockfisch, der zuvor zurecht gemacht ist, ein paar Löffel voll süssen Rahm, etwas Muskatblüthe, und ein wenig Petersilie, kommt; alsdann kommen wieder Kartoffeln, und so wird fortgefahren, bis man 2 oder 3 Lagen in den Zinn hat, wird etwas frische Butter darauf gethan, das Ganze zugedeckt, und auf Kohlen aufgekocht. Zwischen jeder Lage kommt etwas Semmelmehl und Salz.

Gefüllte Kartoffeln.

Es wird eine Fülle von Fleisch, wie man will, und öfters vorkommt, gemacht, alsdann werden runde grosse Kartoffeln, in gleicher Grösse ausgelesen, geschält, und schön rund gemacht, und unten etwas abgeschnitten, daß es einen Boden hat. Hierauf wird ein Deckel oben da-

von geschnitten, und die Kartoffeln ausgehöhlt. Solche werden mit der Fülle ausgefüllt, und der Deckel wieder darauf gesetzt. Alsdann wird in einem flachen Tiegel Butter warm gemacht, die Kartoffeln darinnen gedämpft, sie müssen aber oben auch mit Butter bestrichen und wohl zugedeckt werden; und wenn sie ein wenig gedämpft sind, wird gute Fleischbrühe daran gegossen, und jene vollends weich darin gesotten; hierauf wird ein Buttermehl daran gemacht, und angerichtet.

Man kann sie auch in einer Krebsoß machen, und eine Krebsfülle darein, und allezeit einen Krebsschwanz oben auf den Deckel thun. Bey dem gedämpften müssen sie etwas gesalzen werden, weil sie kräftiger sind.

Oder

Man nimmt grosse runde Kartoffeln, wenn sie nicht schön und rund sind, macht man sie vollends zurecht, höhlt sie aus, so gut man kann, schneidet sie aussen der Länge nach ein wenig aus, als wenn sie gerizt wären, und füllet sie mit einem Ragout oder auch mit folgender Fülle: Ein paar Eyer werden in Schmalz gebacken, daß sie nicht braun werden, ein Zwiebel wird klein geschnitten, und in einem Stückchen Butter gedämpft, ein Stück Häring klein gehackt, auch die Eyer werden klein gehackt, und ein paar Löffel voll geriebenes Milchbrod dazu gethan.

Dieses alles wird mit ein wenig Pfeffer unter einander gemacht, und entweder mit süssen oder sauren Rahm nebst einem Eyerdotter angerührt, die Kartoffeln damit gefüllt, ein gut Stück Butter in einen Tiegel gethan, wenn solcher zergangen, etwas Fleischbrühe dazu genommen, die Kartoffeln darein gesetzt und wohl zugedeckt; da man sie an einander dämpfen läßt, bis sie weich sind. Und dann kann man eine Buttersoß mit Eyergelb daran machen.

Gemüß von Kartoffeln.

Wenn die Grundbirnen gesotten, werden sie zu Fädchen geschnitten, alsdann werden einige Zwiebeln und Petersilie in Butter gedämpft, Häring klein geschnitten, etliche Eyer gequirlt, mit Milch verdünnet, die Grundbirnen samt dem andern darein gerührt, ein Tiegel mit siedenden Schmalz gemacht, jenes darein gethan und aufgezogen. Salz und etwas Pfeffer ist auch nicht zu vergessen.

Kartoffelköche.

Die Kartoffeln werden ungesotten geschält, und geschnitten, mit etwas kleingeschnittenen Zwiebeln, solche werden in einem Tiegel in Butter gedämpft, nebst etwas Peterling, alsdann werden die Kartoffeln dazu gethan, und mit

Fleischbrühe aufgefüllt; man kann etwas Häring dazu schneiden, oder ein Stückchen Schinken dazu thun; auch etwas Pfeffer und Sellery kann man dazu nehmen.

Oder

Man schneidet etwas Sellery und gelbe Rüben, auch Petersilien länglich, siedet solche in guter Fleischbrühe, wenn sie weich gesotten sind, werden geschälte Kartoffeln ungesotten darein geschnitten, und zugleich ein Buttermehl daran gemacht, nebst etwas kleingeschnittenen Petersilie, dieses läßt man wohl an einander kochen, bis die Kartoffeln weich sind, aber nicht zu viel. Man kann auch mit den Wurzeln ein Stück Kalbfleisch in der Brühe sieden, und darunter geben, auch statt der Scheiben kleine Kartoffeln schälen und solche rund lassen, etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran thun, und anrichten.

Oder

Wenn die Kartoffeln gesotten sind, werden sie zu Scheiben geschnitten, und dann wird ein Stück Butter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl auf dem Feuer abgerührt, und eine Fleischbrühe daran gegossen, wenn es aufgesotten, wird es mit ein paar Eyerdottern abgezogen, und dann die Kartoffeln darein gethan, und von dem Feuer abgesetzt, auch ein sauber geputzter und würflicht geschnittner Häring darein gerührt

mit etwas Pfeffer; endlich wird ein Geschirr mit Butter bestrichen, die Grundbirnen darein gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut und mit Kohlen aufgezogen.

Gedämpfte Kartoffeln.

Es wird ein Stück Butter in einem Tiegel heiß gemacht, darein werden geschnittene Zwiebeln gethan, die Kartoffeln, wie auch etwas Pfeffer und Salz; lasse sie gelb dämpfen, wenn man gutes Brattenfett hat, mit ein wenig Soß daran; man kann auch einen süssen Rahm dazu thun, zuvor aber ein wenig Mehl daran stäuben, und noch ein wenig aufkochen lassen; der will kann auch etwas Häring daran schneiden.

Kartoffelsulzen.

Es werden Kartoffeln gesotten, geschält, und auf dem Reibeisen gerieben dann ein paar gute Händevoll in eine Schüssel gethan, und Mehl nach Gutdünken etwa noch soviel dazu genommen, und dieses wird mit geringer Milch angemacht, wie ein dicker Späzleinteig. Schnittlauch oder Zwiebel darein geschnitten, wer will, kann auch ein Ey dazu nehmen; ferner wird es in Wasser gesotten, und geschmalzt, oder man läßt es in einer Schüssel mit Butter aufkochen.

Geröstete Kartoffeln.

Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in kleine dünne Scheibchen, salzt und pfeffert sie, und legt sie in eine Pfanne mit etwas wenig Wasser, die Pfanne setzt man auf ein gelindes Feuer, läßt die Schnitte prägeln, und wendet sie oft um. Sind die obern Schnitte weich genug, so hackt man alles durcheinander, und richtet das Essen an. Für Personen, die gerne Zwiebeln essen, kann man etwas kleingeschnittene Zwiebeln dazu thun, und mit unterbraten, wodurch der Wohlgeschmack dieses Gerichts sehr erhöhet wird.

Kleingehacktes Rindfleisch oder Schöpsenfleisch mit zugesetzt, macht auch eine sehr gute Wirkung.

Kartoffelfüllungen.

Man nimmt: 12 Unzen nach englischer Art gekochte, und hierauf geschälte und geriebene Kartoffeln, 1 Unze Fett oder Schmalz, 1 Unze (oder ein Sechzentheil einer Halbe) Milch, und 1 Unze Glocesterkäse, oder Schweizerkäse.

Diese fünfzehn Unzen dieser verschiedenen Dinge mischt man zusammen, dabey man so vieles warmes Wasser zugießt als nöthig hat, dem Teige die nöthige Consistenz zu geben, und

thut sie in ein irdernes Geschirr, um sie darinen backen zu lassen.

Oder

Man nimmt: 12 Unzen geriebene Kartoffeln, 1 Unze Milch, 1 Unze Schmalz mit erforderlichem Salze.

Man knetet Alles mit warmen Wasser gut zusammen, und läßt es in einer thöneren Pfanne backen.

Oder:

Man nimmt: 12 Unzen Kartoffeln, wie vorher, 1 Unze Fett, 1 Unze im Mörser klein gestossenen Salzhäring zusammengemischt, und gebacken wie vorher gelehrt worden.

Oder:

Man nimmt: 12 Unzen zerriebene gekochte Kartoffeln, 1 Unze Fett, 1 Unze gedörrtes und kleingeraspeltes Rindfleisch.

Man mischt Alles, wie in den vorigen Vorschriften angezeigt worden, zusammen, und backt es in der Töpferpfanne.

Wenn diese Füllungen (Puddingo) gebacken sind, so wiegen sie zwischen 11 und 12 Unzen. Jedermann, der von ihnen aß, fand sie sehr gut; die erste und dritte Füllung aber scheinen besonders einen allgemeinen Beyfall gefunden zu haben.

Kartoffelsallate.

Wenn die Kartoffeln gesotten und geschnitten sind, so werden sich gleich auf ein Teller gethan, alsdann wird ein Ey hart gesotten, oben von dem Ey ein Stückchen abgeschnitten, und in die Mitte des Tellers auf die Kartoffeln gesetzt, das übrige vom Ey sowohl das Weisse als das Gelbe, wird klein geschnitten, und Häring oder Sardellen auch klein geschnitten, auch Kapern, wenn man will, und rothe Rüben, man macht von jedem gehackten um das Weisse vom Ey eine Art eines Blattes wie zu einem Stern, bis ein es Stern ist, faßt jedes Blatt mit kleingeschnittenem Petersilie ein, schneidet unter die Kartoffeln ein wenig Zwibeln, stellt sie auf den Tisch, und macht den Sallat erst an der Tafel mit Eßig und Oel an.

Auf eine andere Art.

Es werden kleine Kartoffeln gesotten, und geschält, alsdann alle gleich rund geschnitten, wie eine kleine wälsche Nuß, etwas Zwiebel und ein wenig Petersilie kleingeschnitten, und mit Eßig, Oel, etwas Pfeffer und Salz angemacht.

Häringsallat mit Kartoffeln.

Es werden etliche Kartoffeln gesotten, geschält, und so bald sie kalt sind, zu Rädchen ge-

schnitten. Hierauf schneidet man zwey geputzte Häringe, einige Zwiebeln und etliche Aepfel zu Brocken, mengt dieses alles untereinander, thut etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter, und macht sie mit Eßig und Oel gut an.

Kartoffel-Pasteten.

Eine neue Art gute Pasteten aus Kartoffeln zu backen.

Man hat die Kartoffeln schon längst zu Pasteten angewendet, aber nie haben die Kartoffelpasteten recht gut und schmackhaft werden wollen. Die Ursache davon ist, daß der Kartoffelteig den Saft des Fleisches an sich zieht, und ihn hernach während des Backens verfliegen läßt, wodurch denn das gebratene Fleisch trocken, saft- und kraftlos wird, der gebackene Teig aber, obenher verdorret, und inwendig unausgebacken bleibt, daß es scheint, als wäre er nur gekocht. Dieser Unannehmlichkeit zuvorzukommen, hat man eine eigene Art Kartoffelpasteten Aggarat erdacht, welcher seinen Zweck sehr gut erfüllt, und ein vortrefliches, schmackhaftes und kraftvolles, und dabey doch wohlfeiles Pasteteneßen liefert.

Dieser Aggarat ist von Zinn oder auch von Steingut, und besteht aus mehrern Stücken,

nehmlich aus einer Schüssel, welche die Basis ausmacht, und voren man das Fleisch thut; aus einem platen durchlöcherten Deckel von der Grösse der Schüssel, mit welchem man das Fleisch bedeckt, und auf welchen der Kartoffelteig in beliebiger Form ausgesetzt wird; und aus einem Rohre, das in den Deckel steckt, durch den Teig bis auf das Fleisch hinabgeht, um zur Abziehung des Dampfes.

Die Schüssel ist entweder rund oder oval geformt, läuft trichterförmig zu, so daß sie oben nach dem Bedürfniß einer Familie von 8 Personen gerechnet — bey runder Form 10 Zoll, bey ovaler aber 12 und 9 Zoll im Durchmesser, und unten im ersten Fall 8 Zoll, im andern andern aber 9 und 7 Zoll Breite hat. Sie ist, am schiefen Rande hinab gemessen, 4 1/2 Zoll tief, gerade hinab aber etwas mehr als 3 Zoll.

Der durchlöcherte Deckel paßt gerade oben in die Schüssel hinein, so daß es ringsherum an den Rand derselben anschließt, und er ruhnt auf 4 Knöpfen oder Absätzen, die in den Vierviertelgegenden des Schüsselrandes angebracht sind, damit er fest liege, nicht auf einer Seite hinabglitsche, und damit zwischen ihm und den Boden ein gleicher 3 Zoll hoher Raum bleibe.

Die Dampfröhre ist nach obigem Masse 8 Zoll hoch, 1/3 Zoll stark, erweitert sich unten,

damit ein Kegelventil Raum und Platz zum Spiele habe, und hat oben 2 Henkel, die einander entgegengesetzt sind. Unten ist diese Dampfröhre in dem durchlöcherten Teller, gerade in dessen Mitte eingeschraubt, welche Verbindung am besten so bewirkt wird, daß man den Teller, oder Deckel in der Mitte einen Drittel Zoll stärker läßt, diesen Zapfen für das Kegelventil trichterförmig durchbohrt, und auf der Peripherie mit einer männlichen Schraube des untern starken Endes der Dampfröhre paßt, und also eingeschraubt werden kann. In den obern Theil der Röhre steckt man, wenn das Gebäcke auf einen Tisch gebracht werden soll, ein Bündel künstliches Laubwerk, oder auch einen natürlichen Blumenstrauß, theils zur Zierath, theils zur Verstopfung.

Wenn man nun diesen Kartoffelposten-Apparat brauchen will, so bereitet und würzt man Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Kapaunenfleisch, u. s. w. auf die gewöhnliche Art, und füllet damit die Schüssel bis nahe an die Absätze, welche den durchlöcherten Teller tragen. Man gießt Wasser zu, und thut ein paar Löffel Butter, 2 Unzen oder 4 Loth sind genug auf 2 Pfund Fleisch — hinein. Hierauf nimmt man gut gekochte mehlichte Kartoffeln, schält und reibt sie, und macht sie mit Butter zu einem Teige, dem man auch etwas geriebenes Fleisch, Rosi-

nen, Eyer beymischen kann. Diesen so zubereiteten Kartoffelteig legt man auf den durchlöcherten Deckel, rund um das aufrechtstehende Dampfrohr herum, und giebt mit einer dazu gefertigten kuppelartigen gerieften Pastetenform eine hübsche und gleiche Gestalt.

Nach abgenommener Form setzt man diese Zurichtung in den geheizten Ofen, wo sie bey starker Hitze in einer Stunde, bey minderer Hitze aber in anderthalb Stunden gahr bäckt, und zuletzt eine angenehme braune Farbe auf ihrer Oberfläche, wie der schönste Butterteig von Weizenmehl erhält. Während dem Backen geht der wässerige Dampf von der Fleischbrühe, so bald er stark genug ist, das Kegelventil aufzuheben, durch die Dampfröhre heraus, und zieht sich also nicht in den Teig, der daher trocken bleibt, und gehörig ausbacken kann. Kommt die Pastete aus dem Ofen, so sind die wässerigten Dünste meistens schon verflogen, und wenn sie ganz verflogen sind, schließt das Kegelventil den fernern Ausgang, worauf der Kraftvolle, fette und gewürzhafte Dampf des gebackenen oder gebratenen Fleisches, durch die kleinen Löcher des Deckels in die ausgebackenen lockern Pastetenmasse dringt, sich innig mit ihr vermischt, und ihr einen vortreflichen Geruch und Wohlgeschmack ertheilt.

Bringt man nun dieses Fleischgebäck auf den Tisch, so zerlegt und vertheilt man erst die Pastete; hernach hebt man bey den Henkel des Dampfrohres den Deckel mit den übrigen Pasteten ab, und man findet dann ein vortrefliches Fleischgericht, das in reicher fetter Brühe schwimmt, alle Kraft noch in sich hat, und dabey höchst mürbe und weich gebacken ist. Man ißt es zur Pastetenkruste, und man hat auf diese Art ein Essen, das bey seiner Wohlfeilheit nicht wohlschmeckender und nahrungsvoller gedacht werden kann.

In England ist dieses Gericht seit dem Anfange vorigen Jahrs fast in jeder Familie eingeführt, und jede Küche ist mit einer solchen Kartoffelpasteten-Apparat, der auch noch zu Puddingen und andern Gebäcken gebraucht werden kann, versehen.

Auf eine andere Art.

Es werden kleine glatte Model oder Formen — es ist gleichviel von welcher Gestalt sie sind — genommen, und mit einem Blätchen Butterteig ausgelegt. Hierauf wird ein wenig Häring sauber geputzt, klein geschnitten, eine kleingeschnittne Zwiebel in einem Butter weich gedämpft, ein Stück frischer Speck auch klein geschnitten, und mit einem Glas süssem Rahm

oder Milch gekocht, sodann noch ein Stück von einem Nieren= oder Kalbsbraten ebenfalls klein geschnitten. Dieses alles wird nebst dem aus dem Rahm genommenen gekochten Speck zusammen in eine Schüssel gethan, mit 5 Eyerdottern, und etwas Muskatblüthe angerührt, dann werden 6 Kartoffeln geschält und gesotten. Wenn sie weich und kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eyern darein, thut 10 Loth von den zerriebenen Kartoffeln darzu, rührt einen kleinen Eßlöffel voll Mehl mit einem Viertel Seidel süssen Rahm glatt, und thut dies auch zur Masse. Wenn diese ganz leicht gerührt ist, wird das Weiße von 4 Eyern zu Schnee geschlagen, und nebst Salz und Muskatenblüthe an die Masse gethan. Dann füllt man von dem verfertigten Ragout etwas in die Formen, und thut von der Masse einen Löffel voll darauf, daß sie zugedeckt werde, bäckt sie hierauf gelb in den Ofen, und bringt sie warm zu Tische.

Kartoffel-Pastete mit Häringen.

Es wird ein Gefäß mit Kartoffeln gefüllt, gesotten, alsdann geschält, und auf dem Reibeisen gerieben, auch wird ein halbes Pfund Butter leicht gerührt, 6 Eyer darein geschlagen, und 6 grosse Eßlöffel voll von den geriebenen

Kartoffeln darein gerührt, und zwey Löffel voll Bierhefe, zu jedem Ey nimmt man einen Löffel voll Kartoffeln. Es wird darauf ein Backblech mit Butter beschmiert, die übrigen geriebenen Kartoffeln darein gethan, ein kleingeschnittener Häring darein gerührt, zwey Händevoll kleingehackte Zwiebeln darauf gestreut, der Rahm von einer halben sauern Milch darauf gegossen, obiges Gerührte darauf geschüttet, eine gute Zeit gehen lassen, und dann gebacken.

Die Sauce dazu.

Es wird ein Stück Butter in ein Gefäß gebracht, wenn solche zergangen, ein Löffelvoll Mehl dazu, kleingehackter Peterling, und Zwiebeln mit Fleischbrühe gedämpft, mit etwas Eßig und Zitronenschöllern abgelöscht, und eine kleingeschnittene Sardelle dazu gethan, mit einander gelinde aufgekocht.

Kartoffel - Torten.

Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund gesottene und klargeriebene Kartoffeln, acht Eyer, ein Viertelpfund Zucker; den Zucker rührt man eine halbe Stunde allein; hierauf wird ein Viertelpfund Mandeln gestossen, und mit den geriebenen Kartoffeln darunter gemengt, nebst etwas Zimmet und geschnittenen

Zitronen, und mit einander noch einmal, eine halbe Stunde gerührt, sodann wird die Form mit Butter gestrichen, mit Semmelmehl gestreuet, der Teig hineingethan, und eine halbe Stunde gebacken.

Oder:

Man nimmt ein Viertelpfund geriebene Wecken, (wovon die äusserste braune Rinde zuvor weggetrieben wird) ein Viertelpfund gesottene und zart geriebene Kartoffeln, nicht gar ein Viertelpfund abgezogene und gestossene Mandeln, ein Viertelpfund Zucker, rührt es wohl mit 4 ganzen Eyern und 4 Dotter, und thut etwas geschnittene Zitronen daran. Hierauf werden die übrigen 2 Eyerweiß zu Schaum geschlagen, und vor dem Einfüllen darein gethan, es wird ein Model beschmiert, mit Semmelmehl bestreuet und gebacken.

Oder:

Die Grundbirnen werden geschält, wie bey der Suppe, nur so weich gesotten, durch ein Sieb geschüttet, worauf man sie recht ablaufen läßt, alsdann werden sie gerieben auf einem Reibeisen, und zu einem halben Pfund Zucker ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln genommen. Diese zwey Stücke zusammen werden mit 8 Eyern angerührt, und stark geschlagen wie eine Mandeltorte. Man bestreicht einen glatten

Model mit Butter, und bestreut ihn mit Semmelmehl; ehe man den Teig einfüllt, wird eine ganze Zitrone gerieben, das Mark davon geschnitten, darunter gerührt, und gleich in den Ofen gethan.

Oder:

Die Grundbirnen werden roh geschält, und weich gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Hierauf läßt man sie kalt werden, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt zu drey Viertelpfund Kartoffeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rührt dies in einem Topf mit 7 ganzen Eyern eine Stunde, reibt eine Zitrone auf dem Reibeisen ab, thut es nebst den Saft, aber nicht eher als kurz vor dem Einfüllen, an die Masse, füllt sie in einen blechernen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen.

Bey den Kartoffel-Torten muß hauptsächlich angemerkt werden, daß sie in keinen kupfernen Model eingefüllt werden dürfen, sonst bleiben sie sitzen.

Oder:

Man siedet grosse Grundbirne, daß man sie besser reiben kann, giebt Acht, daß sie im Sieden nicht aufspringen, schält sie, und reibt sie denn auch auf einem Reibeisen. Auf ein Pfund kleingestossenen weißen Zucker, und von einer saf-

tigen Zitrone reibt man die gelbe Haut ab, thuts darzu, drückt den Saft in die Masse, nimmt von 7 Eyern das Dotter, und 7 Eyer mit Dotter und dem Weissen, thuts in die Grundbirnen und Zuckermasse, und rührt es eine halbe Stunde wie Biskutenteig, bestreicht den Model mit Butter, und bestreut ihn mit Semmelmehl tüchtig, sodann füllt man den Model ganz voll, weil der Teig nicht aufgeht, backts und ißts, schmeckt gut und nährt gut.

Mandeltorte von Kartoffeln.

Ein Pfund ungesottene Kartoffeln werden gesotten, so behutsam daß sie nicht aufspringen, dann geschält, gerieben, darzu ein halb Pfund Zucker gethan, mit 4 bis 6 Stück Eyer angerührt, und die gelbe Schale von einer ganzen Zitrone, ein Viertelpfund länglicht zart geschnittene Mandeln 2 bis 3 Loth Zitronat, gerührt mit 2 ganzen Eyern und einem Dotter, und dies so lange fortgesetzt, bis es von der Dicke einer Mandeltorte ist. Aller Saft von der Zitrone wird hinein gedrückt, ein Löffelvoll fein weiß Brod= oder Semmelmehl, mit ein wenig Rosenwasser angemengt, auch darzu gethan, der Model ganz voll gefüllt und so gelinde gebacken.

Kartoffel = Kuchen.

Es werden geriebene Kartoffeln auf das Nudelbrett genommen, ohngefähr 2 bis 3 Hände voll solche werden mit ein paar Löffel voll Mehl, mit der Hand untereinander gemacht, daß der Teig ganz zähe wird; alsdann wir ein halber Kreuzerwecken zu würflichten Stücken geschnitten, und in Schmalz gelb geröstet, nebst einer geschnittenen Zwiebel, und auch in den Teig gewirkt, mit etwas Salz; wer will kann auch ein oder zwey Eyer dazu nehmen; hierauf wird ein runder Kuchen daraus formirt, zwey Finger dick Schmalz wird in einer eisernen Pfanne heiß gemacht, und der Kuchen auf beyden Seiten gelb gebacken; wann er bald gahr ist, quirlt man ein Ey, gießt es drüber, und macht es vollends gelb. Von dem Teig kann man auch runde kleine Kügelchen auf ein Gemüß machen, oder wie Schwedenknöpfe traktiren.

Oder:

Man reibt gekochte Kartoffeln recht klar, mischt unter diese Maße etwas weniges Mehl, einige Eyer und Salz, und knetet alles wohl zusammen. Von diesem Teige macht man dünne Kuchen, welche die Landleute Platz nennen, und schiebt sie, nachdem man Speckwürfel darauf gestreut hat, in den Backofen, welcher scharf geheizt seyn muß.

Diese Kuchenart schmeckt warm am besten, so wie überhaupt jede Kartoffelzubereitung warm genossen werden muß, weil sie nach der Erkaltung von ihrem Wohlgeschmacke verliert.

Kleine Kartoffel-Kuchen.

Man bereitet aus feinem Weizenmehl mit Milch und Eyern einen dünnen Teig, und giebt ihm mit Kartoffelmehl, dessen Verfertigung hernach gelehrt wird, die gehörige Dicke und Zähigkeit. Aus diesem Teige macht man kleine Kuchen, die man im Ofen, oder auf einem heissen Bleche backen läßt. Man muß sie ebenfalls warm genießen.

Zu kuchenartigen Zubereitungen ist das trockene Kartoffelmehl viel besser, als die geriebene Kartoffelmaße. Man kann es mit Milch, Eyern und Gewürz sehr bequem einrühren, und will man den Teig fest haben, so setzt man etwas feines Weizenmehl zu. Alles solches Gebäck wird sehr weiß, mürb und wohlschmeckend, und man zieht es dem Weizengebäck weit vor.

Unter Kartoffelmehl Zucker, Zimmet, Eyerdotter und etwas Butter gemischt, giebt einen guten Zuckerteig, der auf heissen Blechen leicht bäckt, und gebacken sehr gut schmeckt. Aus diesem Teig kann man allerley Figuren, Formen, und sie als Confect zum Nachttische aufsetzen.

Kartoffel = Brod

Die Bereitung des Kartoffel = Brodes ist nicht leicht; aber sie ist doch möglich. Viele Versuche haben endlich gelehrt, daß man aus dieser Frucht, theils mit, theils ohne Zusatz, auch ein Brod backen kann, welches zur täglichen Grundnahrung gebracht zu werden, und die Stelle des Roggenbrodes gewissermassen zu ersetzen fähig ist. Wir werden hier verschiedene Zubereitungensarten des Kartoffelbrodes folgen lassen.

Brod aus Kartoffeln allein.

Die Kartoffeln kocht man ungeschält mit Wasser, schält sie dann, zerquetscht sie mit einer Handwalze zu einem Teig, aber noch warm. Um Sauerteighefe zu erhalten, setzt man etwas von diesem Teig mit etwas Wasser und Kraftmehl, so man aus Grundbirnen vorher gemacht, an einen warmen Ort, wo er nach 24 Stunden säuren wird. Von diesem Sauerteig hebt man etwas jedesmal zum neuen Backen auf. Auch der gewöhnliche Brodhefe dienet dazu. Wenn man backen will, setzt man den Abend vorher den Sauerteig mit etwas Wasser und Grundbirnenteig in Arbeit. Zum letztern thut man bey Kneten allemal einen Theil Kraftmehl aus Grundbirnen darzu. Das Brod läßt man erst ein paar Stunden stehen, benezt seine

Oberfläche, und schiebt es in den Ofen. Das Brod läßt sich essen, hat aber doch immer etwas rohes oder grasartiges im Geschmack.

Auf andere Art.

Man nimmt ein Drittel Grundbirnen, und zwey Drittel Roggenmehl, oder von beyden gleichviel, aber alsdann wird das Brod etwas feucht und klebricht. Weil die Kartoffeln etwas süß sind, so nim̃t man ungleich mehr Sauerteig dazu als weñ man Brod aus lauter Roggenmehl macht. Man nimmt grosse mehlreiche Grundbirnen, wäscht sie sauber und reinigt sie, schält sie dünne wie die Aepfel, schneidet die gar grossen von einander, kocht sie so lange bis sie mürbe werden, und giebt ihnen soviel Wasser, daß sie völlig bedeckt werden. Ist der Kessel vom Feuer abgenommen, so bedeckt man ihn mit einem Tuch, auf daß der Dampf sie in einen Brey verwandelt.

Hierauf knetet man sie mit den Händen durch, bis alles völlig vergeht und breymässig wird. Diesen Brey vermischt man ordentlich mit Roggenmehl, knetet es sodann, wie sonst gewöhnlich, in den Teig ein, und macht Brod daraus. Weil die Kartoffeln feuchter Art sind, so muß der Roggen, den man braucht, so beschaffen seyn, daß er allein, seiner Natur nach, einen festen Teig geben kann.

Brod mit Kartoffeln gemischt.

Auf ein Viertel Brodmehl wird ein halbes Viertel gesottener und geschälter guter Kartoffeln genommen, diese werden mit einem Holz zerdrückt, und hernach noch mit der Hand klein gemacht.

Wenn nun des Morgens, da man backen will, des Abends zuvor angemachte Anlaß oder Vorteig zum Umschaffen fertig ist, so wird solcher nur noch etwas mit wenig Mehl gearbeitet, und sodann die kleingemachten Kartoffeln hineingeknetet. Je besser und fleißiger der Teig gewürgt wird, desto schöner wird das Brod, und wer es nicht weiß, wird schwerlich am Geschmack merken, daß Kartoffeln darunter sind, besonders wenn eine Hand voll Salz beygemischt worden. Das auf diese Art gewonnene Brod ist beynahe dreymal so viel werth, als die dazu genommenen Kartoffeln, zumal da man die kleinen dazu gebrauchen kann.

Kartoffelbrod mit Maismehl.

In einer Gegend, wo Maismehl — türkischer Weitzen — so häufig gebaut wird, daß er beynahe die Grundlage der Volksnahrung ausmacht, versuchte eine nachdenkende Dame die Mischung der Kartoffeln mit Mehl von jenen Körnern zum Brodbacken, und sie erfand endlich eine

sehr gute Art von Kartoffelbrod, dessen Zubereitung wir hier mittheilen wollen.

Man nimmt vier Pfund Maismehl, und 5 Pfund weichgekochte, und dann geschälte Kartoffeln, welche man warm mit dem Mehle ohne Zuguß von Wasser zusammen knetet. Hierauf läßt man ein hinlängliches Stück Sauerteig in warmen Wasser zergehen, und dieses dicke Sauerteigwasser gießt und knetet man in jenen Teig ein, welcher dann bey einer zureichenden Wärme der Luft bald zu gähren und zu gehen anfängt. Ist der Teig gehörig aufgegangen, und alsdann ausgewirkt, so wird er in die gewöhnliche Brodform geformt; und in den heissen Ofen geschoben, wo er aber etwas länger als der Roggenteig stehen muß, wenn er gänzlich und gut ausbacken soll.

Dieses Brod ist sehr gut. Es ist nicht minder trocken, als das unvermischte Maisbrod, und hat doch dessen angenehmen Geschmack, welcher durch ein wenig hinzugethanenes Salz noch um vieles erhöht wird. Das Verhältniß der Kartoffelmasse zum Mehle läßt sich nicht gut steigern; wenigstens darf man nicht über 6 Pfund von jener bey 4 Pfund von diesem hinausgehen.

Kartoffelbrod mit Dinkelmehle.

Zu 20 Pfund Dinkelmehl nimmt man 10 Pfund Kartoffeln, siedet, schälet sie, zerdrückt oder zermalmet sie, so viel immer möglich, durch eine der unten beschriebenen Maschienen. Das thut man zu der Zeit, da man Abends den Nachteig aus lauter Mehl, wie gewöhnlich macht, und zwar so, daß man zu 22 bis 24 Pfund Kernmehl, und zu 15 bis 18 Pfund Kartoffeln eben so den Nachteig macht, wie man ihn macht, wenn man Brod aus 30 bis 36 Pfund Mehl allein backen wollte.

Die zerdrückten Kartoffeln hebt man bis zur Zeit des Knetens, weil sie in der Wärme leicht sauer werden, in einem kühlen Ort auf, doch daß sie die Nacht über nicht gefrieren. Will man Morgens kneten, so schüttet man sie auf den Nachteig hin, knetet sie, unter Hinzugiessen der gehörigen Menge Wassers, in denselben ein, und hernach auch das noch übrige Mehl auf gewöhnliche Weise. Man kann auch vorher in den Nachteig das noch übrige Mehl einkneten, und den Teig wie gewöhnlich ausmachen, doch nicht zu dünn, und alsdann erst am Ende ohne ferneres Zugießen von Wasser, damit die Kartoffeln vermengen. Wenn der Teig ausgebrodet ist, soll man ihn nicht zu lang aufgehen lassen.

Je besser der Teig gewürkt ist, desto besser ist es. Er muß auch dicker als gewöhnlich, und der Ofen wohl geheizt seyn. In allen übrigen verfährt man wie gewöhnlich. Man salzt den Teig mehr, als wenn keine Kartoffeln dabey sind. Zwey Pfund Kartoffeln geben ein Pfund Brod.

Man kann auch etwas Roggenmehl nehmen, z. B. 14 Pfund Dinkelmehl, 7 Pfund Roggenmehl, 3 Pfund Bohnenmehl, und hierzu 12 Pfund zerdrückte Kartoffeln. Uebrigens verfährt man, wie vorgedacht. Um auch auf die Sommermonathe sich einen Vorrath zu sammeln, legt man gesottene, geschälte und zerdrückte Kartoffeln auf den Ofen, und dörrt sie wohl.

Man zerdrücke nicht mehr, als man auf einmal dörren kann; weil sie ungedört sich nicht über 24 Stunden aufbehalten lassen. Die wohlgedörten aber lassen sich gleich anderm gedörten Obst aufbehalten. Man läßt sie in einer Mühle wie andere Frucht mahlen, nur müssen die Steine nicht frisch gehauen, sondern ziemlich abgenutzt seyn, und das, was durch den Beutel als Kleien kommt, muß noch einmahl aufgeschüttet werden. Ein Drittheil von diesem Kartoffelmehl zu zwey Drittheil Dinkelmehl giebt das beste Brod. Man kann auch von beyden gleichviel, oder ein Drittheil dieses Mehles, ein Drittheil Roggenmehl,

und ein Drittheil Dinkelmehl nehmen. Sonst verfährt man in allen, wie oben gelehrt worden.

Die für den Landmann tauglichste Maschine zum Zerdrücken der Kartoffeln, die sogenannte Kartoffel-Presse, besteht aus einem ausgehölten Stück Holz, oder Stiefel, in Form einer Nabe von einem Pflugrädchen, dessen Loch durchaus gleich weit ist. Unten ist die Oeffnung mit einem eisernen Bleche, in welchem viele kleine Löcher sind, die wie ein Seicher gleichen, verschlossen. Man befestigt dieses Stück auf einem starken, drey Schuh langen Stiel, in einem Loch des Stiels, daß der Seicher unten durchgeht. Man macht einen Stößel, der in jene Höhlung des Stiefels paßt, und neben das Stück Holz einen auf der Bank befestigten Balken, an dem oben ein Hebel oder Wazbaum mit seinem einem Ende befestigt ist, und mit dem man den Stößel des Stiefels niederdrückt. Den Stiefel füllt man mit den gesottenen Kartoffeln, wenn es möglich ist, so lange diese noch warm sind, setzt den Stößel auf die Kartoffeln, legt auf diesen den Hebel, drückt ihn drauf, und preßt so die Kartoffeln durch den Seicher in ein darunter gestelltes Geschirr.

Eine andere Art Kartoffel-Brod zu backen.

Eine andere, von einem Wirthschafter als die beste befundene und anempfohlene Manier

Kartoffelbrod zu backen, ist folgende. Man nimmt gleich im Herbste ausgesuchte, gute weiße Kartoffeln, wäscht sie rein, reibt, wenn man will, die Schale ab, schneidet sie dann in Würfel von halbzölliger Grösse, und dörrt diese Würfel an der Sonne, auf dem heissen Ofen, oder auch im Backofen, wodurch sie denn für mehrere Jahre haltbar werden. Fünf Pfund frische Würfel geben 3 Pfund nach der Dürrung. Solche gedörrte Kartoffeln läßt man nun auf einer reinen doch nicht frischgeschärften Mühle mahlen, und zwar schüttet man den gröbern Theil, der durch den Beutel vorn herauslief, mehrere Male auf, bis alles zum Mehle geworden ist, welches da, wo man die Kartoffeln geschält hatte, beynahe gänzlich geschieht. Dieses Mehl sieht etwas gelblicht aus, und von drey Schaffeln aufgeschütteter dürrer Würfeln bekommt man fünf Viertel reines gutes Mehl, welches man entweder ganz allein oder auch mit Verzinmehl oder Roggenmehle vermischt, backen kann. Allein verbacken giebt das Viertel Kartoffelmehl 48 bis 50 Brod, welches sehr wohlschmeckend und gesund ist. Fünf Theile Kartoffelmehl und vier Theile Dinkelmehl geben eine sehr gute Mischung; und man bekommt vom halben Scheffel solchen gemischten Mehles einige 90 Pf. sehr schönes Brod.

Bereitung des Kartoffelmehles.

Kurz vorher haben wir erzählt, wie aus gedörrten Kartoffeln Mehl gemahlen und bereitet werden kann, jetzt aber wollen wir angeben, wie man ganz weißes Mehl, das zu Stärke und Puder, und zu allerhand feinem Gebäcke, zu welchem es sich noch besser als Dinkelmehl schickt, aus rohen Kartoffeln ausziehen und bereiten kann.

Man reibt wohlgewaschene Kartoffeln, geschält oder ungeschält, so daß das Geriebene in ein Gefäß fällt, das zur Hälfte mit Wasser angefüllt ist. Noch besser ists, wenn man sie statt des Reibens, stößt oder stampft, bis sie zu einen Brey werden. Diese geriebene Masse verdünnt man mit Wasser, rührt sie um, und hebt so tief die Fasern ab, daß man Mehl in die Hand bekommt. Man gießt noch mehr Wasser dazu, und hebt also die Fasern ab. Das Abheben geschieht jedesmahl nach dem Zugießen des Wassers, wann sich zuvor das Mehl zu Boden gesetzt, welches ungefähr nach einer Stunde geschieht. Man gießt wieder Wasser zu, und rührt es, bis es wie eine dicke Mandelmilch wird, gießt alles schnell, ehe sich das Mehl wieder setzen kann, auf ein wollenes Tuch, das man über einen Kübel gespannt hat. In einer Minute läuft

alles von selbst hindurch, und im Kübel setzt sich das reinste Mehl.

Man gießt das Wasser davon ab, bringt das Mehl auf ein reines Tuch, und trocknet es an der Sonne oder beym Ofen. Es ist gut, wenn man auch das Mehl mit einem reinen Tuch bedeckt. Je öfter man das vorher aufgerührte Mehl mit Wasser abflößet, desto weißer wird es. Mit den Fasern füttert man das Vieh. Völlig zeitige, also grosse Kartoffeln geben das meiste Mehl. Auf einem Zuckerreibeisen reibt eine Person in 8 Stunden drey Viertel, und das Pfund geriebene Masse giebt 5 bis 6 Loth Mehl, welches sehr fein und weiß ist.

Brod aus solchem Kartoffelmehle.

Mit solchem Salzmehle, das nun freylich etwas kostbar ist, weil man von einer bestimmten Menge Kartoffeln nur den achten, höchstens den siebenten Theil Mehl erhält, kann man ein sehr feines Brod für vornehme Tische backen, und man verfährt dabey folgendergestalt.

Man nimmt ein Drittel Kartoffelsalzmehl, und zwey Drittel feines Weizenmehl, mischt beydes mit Wasser zusammen, knetet es, und macht einen etwas zähen Teig. Diesem Teig giebt man die Form kleiner Brode, und diese Brode kocht man in Wasser, die Klöse, und wenn

sie gekocht sind, schiebt man sie in den Backofen, wo sie noch gebacken werden.

Dieses Brod ist sehr locker und saftig, und es bleibt eine lange Zeit frisch. Man kann auch grössere Brode auf diese Art bereiten.

Kartoffel-Grütze.

Man kocht die Kartoffeln, die ohnehin im Frühjahr ausgewachsen und dadurch unschmackhaft zu werden pflegen, weich, doch nicht allzuweich: schälet die Haut ab, schneidet, wenn sie erkaltet, hierauf Scheiben, und aus diesen Würfeln, die man auf einem heissen Ofen, oder zur Sommerszeit an die Sonne dünne ausstreut, und unter fleißigem Umwenden so hart dörrt, daß sie ganz glasigt und durchsichtig werden. Ist dieses geschehen, und hat man so viel beysammen, als man auf einmal verfertigen lassen will, so werden sie in die Mühle geliefert, und dem Müller, nach seiner Geschicklichkeit, grobe und klare Grütze hieraus zu verfertigen, übergeben, wobey auch noch zweyerley zu mancherley Gebrauch nützliches Mehl abfällt. Hierbey hat der Müller die Vorsichtigkeit zu gebrauchen, daß er die Kartoffeln zwar auf eine scharfe Mühle schüttet, die aber von Sand und Kleien rein seyn muß, weil sonst alles durch den Sand verderbt, und beynahe unbrauchbar würde.

In der Wirthschaft lassen sich beyde Gattungen von Grütze eben so, wie die aus Weizen, Gerste, u. s. w. bereitete, anwenden, jedoch mit dem Unterschiede, daß man diese nicht so lange kochen darf, weil sie schon einmahl gekocht ist. Der Geschmack von dieser Speise, wie man gewiß überzeugt ist, wird viele reizen, solche oft zu genießen, besonders wenn man die Klöse, so hiervon verfertigt werden, mit kalter Milch einrührt, in das zu Nudeln zu gebrauchende klare Milch aber etwas mehr Eyer, als an anderes schlägt. Die kleinen Klöse, zu Suppen und Ragout, sowohl aus der Grütze als Mehl, sind so gut als die, aus klarem Semmelmehl gemachten.

II. Benutzung der Kartoffeln zur Fütterung des Viehes.

Die Kartoffeln lassen sich auch zur Fütterung aller Hausthiere gebrauchen, und von dieser Seite betrachtet, gewährt sie der Wirthschaftsführung einen zweyten wichtigen Vortheil. Sie ist nicht nur ein nahrhaftes Futter, das selten mißräth; und das also immer zur sichern Ernährung des bestimmten Viehstandes dient; sie giebt auch dem Futtersacke einen neuen beträchtlichen und dabey sehr zuverlässigen Zuwachs, in

welcher Hinsicht man seinen Viehstand ansehnlich vermehren, und folglich den Ertrag der Güter und der Länderyen vergrössern kann.

Man kann alle Hausthiere mit Kartoffeln füttern, nähren, sogar mästen. Das Rindvieh, die Schweine, Schaafe, Ziegen, Pferde, Hunde, Gänse, Hüner, Truthüner, Enten, Tauben; alle diese Thierarten fressen die Kartoffeln, die eine roh, das andere gekocht, das dritte geröstet sehr gerne. Die kleinsten Kartoffeln, die der Mensch nicht gern genießen möchte, verzehrt das Thier mit Wohlgefallen; und ihm schmecken gewisse Arten, die dem menschlichen Gaumen zuwider sind, recht gut. Der gute Landwirth giebt daher dem Viehe nicht allein die ganz kleine Früchte der besten Arten, nachdem die grössern für den Tisch der Menschen zur Ausziehung des Mehles, u. s. w. ausgelesen worden sind; sondern er bauet auch eigentliche Viehe=Kartoffeln, die sich entweder durch ihre Ergiebigkeit, oder durch ihre Nahrhaftigkeit, Grösse und Dauer zu diesem Zwecke empfehlen.

Es ist ebenfalls nöthig, diejenigen Kartoffeln, welche zur Fütternng des Viehes eigentlich erbauet würden, gut aufzubewahren, damit sie ihre natürliche Güte und ihren natürlichen Wohlgeschmack nicht verlieren, auch durch den Frost des Winters nicht verderben werden, denn in einer sol=

chen herabgesetzten Beschaffenheit würden sie dem Viehe, das sie nicht einmal gern fräße, wenig Dienste leisten, und wenige Nahrung geben.

Alle Kartoffeln, die man dem Vieh vorschütten will, es sey nun roh, gekocht oder geröstet, müssen vorher rein gewaschen, und von aller anklebenden Erde gereinigt werden, wozu man sich eines stumpfen Besens bedienen kann. Die faulen und angestochenen wirft man zurück, und überhaupt sollen die bey der Erndte verletzten Kartoffeln gleich ausgesondert, und sogleich verfüttert werden, weil sie nicht allein mit der Zeit einen sehr üblen Geschmack bekommen, sondern auch sehr leicht in Fäulniß übergehen. Die Kartoffeln, welche man roh giebt, — und viele Landwirthe ziehen die rohe Fütterung vor, weil sie ihren Beobachtungen nach besser nährt und und anlegt — werden vorher, damit sie das Vieh leichter und ohne viele Ermüdung kauen kann, zerstampft, zerschnitten oder zer hobelt; die gekochten aber zerdrückt, und zerquetscht man gern. In beyden Fällen kann sie das Vieh leichter genießen; man kann sie leichter mit anderm Futter, als Schrot, Kleien, Mehle, Getreidekörner, geschnittenem Heu, u. s. w. vermischen.

Da die rohe Kartoffel viel Wasser bey sich führt, so ruinirt es das Vieh, welches mit rohen Kartoffeln gefüttert wird, auch viel; und man

muß daher, um dieser Unannehmlichkeit auszuweichen, ein anders derbes, trockenes Futter mit zusetzen oder beygeben. Die gekochten Kartoffeln haben schon weniger Wasser; am trockensten aber sind die gebackenen oder geröstеten. Die Kochung im kupfernen Kessel muß man vermeiden, denn die Kartoffeln nehmen gerne einen Mißgeschmack, und eine üble Beschaffenheit von diesem Metalle an. Besser und dabey auch ersparender ist die Dampfkochung, von der wir schon einmal gesprochen haben.

Jetzt wollen wir von der Verfütterung der Kartoffeln bey jeder Hausthierart insbesondere sprechen.

Fütterung des Rindviehes mit Kartoffeln.

a) Der Kühe.

Fressen die Kühe nur Kartoffeln allein, so wird ihre Milch dünn und wässerig. Diese Milch verkauft sich nicht gut, setzt wenig Rahm, giebt daher wenig Butter, und nährt auch die saugenden Kälber schlecht. Butter aus solcher Milch gemacht, sieht weiß aus, hat wenig Geschmack, und keine Konsistenz; Milch und Butter bekommen ihre gewöhnliche Güte wieder, wenn man zugleich Heu mit den Kartoffeln giebt.

Ueberhaupt verlangen die Kartoffeln beym Rindviehe alle Mahl einen Zusatz von trockenem Futter, sowohl der schon bemerkten Wässerigkeit wegen, als auch, weil sie stark laxiren, wodurch denn die Verdauungsorgne geschwächt, und das Verdauungsgeschäft, die Absonderung des Nahrungssaftes verhindert wird.

Um durch den Durchfall von rohen Kartoffeln beym Rindviehe zu stopfen, kocht man Kartoffelstärke zu dünnem Brey, und mischt diesen unter das Futter.

Das Kochwasser von Kartoffeln darf man dem Hornviehe nicht geben, denn es ist ihnen sehr nachtheilig, und noch nachtheiliger den Schweinen.

Wir haben gesagt, daß man die Kartoffeln den Kühen nicht unvermischt geben, sondern in ein anderes trockenes Futter, welches das viele Wasser der Kartoffeln in sich saugt, zusetzen müsse. Dieser Zusatz ist nun bey milchenden Kühen am besten Schrot aus Gerste oder Hafer, oder auch aus beyden, zusammengemischt. Füttert man eine milchende Hauptkuh auf diese Art, so kann man sie mit 40 Scheffel Kartoffeln, und 2 Zentner Haferschrot ein Vierteljahr lang unterhalten, und es wird sich dabey ein beträchtlicher Profit zeigen, der bis auf 30 fl. steigt

Am besten verfüttert man die Kartoffeln im heissen Dampfe gekocht, dann gequetscht oder zerstossen und mit einem Drittel Getreideschroten vermischt. Gelten Kühen kann man auch Heu, Schoterstroh, Gerstenstroh darunter schneiden, und sie werden nicht allein wohl beleibt bleiben, sondern auch sogar fett werden. Kartoffeln auf diese Art genutzt, steigen in ihren Werth um das doppelte, und oft sogar um das vierfache.

Mancher Landwirth läßt die rohen Kartoffeln mit Kraut, Rüben, oder Möhren zusammenstampfen, mischt auch wohl Schrot und Kleien mitunter, durch welche letztere Zumischung das viele Jauchen der Kartoffeln zum Theile verhindert wird; allein diese Fütterungsart ist, die schon bemerkt worden, nicht die beste, denn die rohe Kartoffelfütterung ist nie so gut als die gekochte; ob es gleich bey der Mähre und Rübe umgekehrt ist.

Andere kochen die Kartoffeln mit der Hälfte geringen Roggen; und sie verbessern dadurch allerdings die Nahrungsfähigkeit dieser Frucht; allein da das Wasser, welches aus den Kartoffeln kocht, dem Viehe nachtheilig ist, so ist diese Zubereitungsart nicht zu billigen, noch weniger anzurathen. Man koche die Kartoffeln für sich besonders im Dampfe, und das Getreide auch besonders im Kessel, und mische dann beydes zusammen.

Will man recht gut mit Kartoffeln füttern, so dörre man sie, stosse sie dann, oder lasse sie auf der Mühle gröblich mahlen und mische sie dann mit Getreideschrote und warmem oder auch heissem Wasser zusammen; und man hat dann ein Viehfutter, das das Vieh sehr gerne frißt, das sehr gut nährt, bald fett macht, und dem Fleische einen herlichen Wohlgeschmack ertheilt.

b) Der Ochsen.

Die arbeitenden Ochsen kann man recht gut auf die vorher angegebene Art mit Kartoffeln ernähren, und bey Leibe und Kräften erhalten. Ihnen mischt man Heu und Häckerling unter, und wenn sie wirklich arbeiten, etwas Kleien, Schrot, oder schwarzes Mehl.

Geschnittene Ochsen mästet man auch mit Kartoffeln; doch vollendet man die Mästung nicht gern damit, sondern man giebt zuletzt des Geschmackes des Fleisches wegen Schrot und Mehl. Ein Ochse von 1120 Pfund frißt täglich einen halben Scheffel Kartoffeln, und einige Pfunde Heu; ein Anderer von 700 bis 800 Pfund aber bekommt nur einen Drittel Scheffel, und 1 bis 1 1/2 Pfund Heu. Bey solchem Futter werden die Ochsen in kurzer Zeit sehr wohlbeleibt; und man vollendet dann die Mastung in Zeit von 4 bis 5 Wochen mit Bohnenmehl; Trebern und Leinkuchen lassen sich auch recht gut untermischen.

Die Kartoffeln empfehlen sich auch noch in einer andern Rücksicht zum Anbaue für die Viehfütterung. Diejenigen Landwirthe, welche nicht mit genugsamen Winterfutter für ihren Viehstand versehen sind, oder sich nicht damit versehen glauben, verkaufen zu dem Ende des Herbstes ihr überflüssiges Vieh, das sie nicht überwintern zu können getrauen. Der reichere Landwirth kauft dieses Vieh in der Absicht, um es mit Rundstroh auszuwintern, und es im folgenden Sommer auf seinen Wiesen sich fett fressen zu lassen, wohlfeil ein, und sieht bey dieser Spekulation einem guten Gewinnste entgegen. Während des Winters aber fallen die jungen Farren bey ihrer magern Strohkost ganz ab, und wenn der Winter lang dauert, werden sie, ehe das junge Gras hervorkommt, fast ganz zum Skelette. Kommen diese ausgehungerten Thiere nun auf das grüne Gras, so fressen sie mit der größten Begierde, und ziehen sich dadurch einen so heftigen Durchfall zu, daß viele davon hingerafft werden. Bey denen, die durchkommen, vergehen dann aber immer noch bey 6 Wochen, ehe sie sich wieder zu Fleische fressen, und ehe die Fettwerdung beginnt. Baute nun jeder Futterarme Landwirth genug Kartoffeln, um seinen Viehstand ernähren zu können, so brauchte er sein Vieh nicht wohlfeil zu verkaufen, könnte es selbst erhalten

auf den Sommer mästen, und dann mit grössern Gewinn an die Viehhändler und Fleischhauer absetzen. Oder hätte der spekulirende Landwirth, der verstossenes Vieh im Herbste wohlfeil kauft, hinlänglichen Kartoffelvorrath, so dürfte er das wohlleibig eingekaufte Vieh bey Strohfütterung den Winter über nicht ermagern lassen, lief er nicht Gefahr manches Stück davon im Frühjahre beym ersten Grasgenusse zu verlieren, gienge nicht so viel Zeit hin, ehe die Fettansetzung anfängt, könnte dieses Vieh vielmehr sogleich im Winter mästen, es zu Anfange des Frühlings, wo gutes Fleisch rar und theuer ist, mit Vortheil verkaufen, könnte von seinen zur Weide bestimmten Wiesen gutes und vieles Heueinerndten, oder anderes Vieh darauf ernähren, und könnte einen doppelten Gewinn an Zeit, Mühe, Futtererspa- rung und Gelde machen.

Wenn man die Kartoffeln gekocht füttert, so darf man sie nicht heiß geben, sondern sie müssen wenigstens 24 Stunden nach der Kochung stehen, ehe sie dem Viehe dargereicht werden können. Heisse Kartoffeln sind dem Viehe sehr gefährlich, oft werden sie ihm gar schädlich.

Die Kartoffel giebt wohl Fleisch, aber kein Fett, und darum braucht man sie nur zur Vermästung. In Zeit von 2 Monathen ist diese vollendet; und dann braucht man nach einen Monath zur Ausmästung.

Die gekochten Kartoffeln füttern nach den Bemerkungen einiger Oekonomen besser, wenn sie ein wenig gesäuert haben, was in 15 bis 20 Stunden, nachdem nun die Luft-Temperatur ist, zu geschehen pflegt.

Gedörrte und dann geschrotene Kartoffeln sind dem Rindviehe bey der Sommerstallfütterung eine Arzney und ein vortrefliches Futter zugleich. Sie stopfen den Durchfall vom nassen Grase; und bey milchenden Kühen verhindern sie das Abnehmen der Milch. Kein Landwirth sollte seine Backöfen erkalten lassen, ohne sie mit Kartoffeln zur Dörrung angefüllt zu haben. Auch verlohnt es sich schon der Mühe, eigene Kartoffeldarren zu bauen, und da gleich im Herbste eine hinlängliche Menge Kartoffeln für die Viehfütterung und für den Tisch der Menschen abzudörren. So zubereitet hält sich die Kartoffel in freyer Luft mehrere Jahre gut, und im Sommer kommt sie bey der Grasfütterung dem Landwirthe eben so gut zu Statten als im Frühlinge, ehe noch das Gras hervorsproßt.

Man muß im Sommer, an regnichten Tagen, aus Mangel am Kleeheue, oder anderm Heue nasses Gras oder nassen Klee füttern, so schneide man diesen Klee oder dieses Gras mit Futterstroh zu groben Häkel, und streue Schrot von gedörrten Kartoffeln darüber, und man wird

keinen Nachtheil von dieser nassen Grasfütterung spüren, besonders wenn man noch über jeden zweyten Tag etwas wenig Salz mit untermengt. Das Vieh ist auf diese Art gegen den Durchfall, welcher von nassem Grase zu entstehen pflegt, gesichert: und die milchenden Kühe brechen auch an der Milch nicht ab. Es ist daher auch besser, daß man das Rindvieh an regnichten Tagen im Stalle behält, und es entweder mit Heuhäksel oder Strohhäksel und Kartoffelschrot füttert.

Daß der Rückstand beym Kartoffelstärkmachen zur Viehfütterung genuzt werden kann, ist schon gesagt worden. Man mischt ihn mit Haferspreu, Häckerling, und etwas Schrot; wirft ihm auch Händeweis ins Saufen. Zur Anmachung des Gesöfs empfiehlt sich vorzüglich das Mehl von gedörrten Kartoffeln.

Kartoffelfütterung bey den Schweinen.

Die Schweine gedeihen bey der Kartoffelfütterung recht gut, und werden dabey groß und fleischig. Man giebt die Kartoffeln diesen Thieren unvermischt, und zwar am liebsten gekocht, denn roh machen sie zu viel Wasser. Jedoch kann man auch gekocht sehr gut mit Möhren, gestampftem Kraute oder Schrot vermischen, und das letztere st sogar nöthig, wenn man die Mästung mit Kartoffeln

vollenden will. Besser ist es, wenn man die Schweine mit Kartoffeln sich anfressen läßt, und die letzte Zeit nur Schrot und Möhren giebt; das Fleisch wird kräftiger und das Fett wohlschmeckender.

Auch bey Schweinen darf man die gekochten Kartoffeln nicht heiß geben; sondern sie müssen erst verkühlt seyn, und das Wasser, worin Kartoffeln gekocht worden sind, dürfen sie gar nicht bekommen. Der rohe Kartoffelgeschmack ist diesen Thieren überhaupt sehr zuwider.

Das Kochen mit Roggen ist hier noch mehr zu widerrathen, als bey der Hornviehfütterung, weil sich das Kartoffelwasser in das Getreide zieht. Auch kochen die Kartoffeln überhaupt gar zu weich, wenn sie mit dem Getreide gekocht werden.

Die Kartoffelmästung macht, wie schon bemerkt worden, kein so wohlschmeckendes Fleisch und Fett als Körnermästung, weßwegen man auch mit Körnern auszumästen pflegt. Wenn man aber die letzten 14 oder 20 Tage vor der Schlachtung Buttermilch giebt, so wird das Fleisch wieder sehr gut, und eben so gut, als hätte man ganz allein mit Körnern gemästet. Mischt man gekochte Kartoffeln, gekochtes Korn und Buttermilch zusammen, so hat man ein vortrefliches Mastfutter. Man kann auch Gerster-

mehl, Bohnenmehl oder Erbsenmehl von gleicher Menge zusetzen, und man wird dadurch ein gutes Mastfutter, das wohlschmeckendes Fleisch macht, bekommen.

Wenn man die Kartoffeln röstet, so sind sie ein sehr gutes Futter für die Schweine, und diese bekommen ein eben so schönes und wohlschmeckendes Fleisch davon, als wie von Gerstenschrot und von Möhren. Man kann die Kartoffeln auch in einem Backofen dörren, hernach zerstossen, und mit Gerstenschrot zusammenmischen, wie das schon gelehrt worden.

Fütterung der Schaafe mit Kartoffeln.

Man kann die Schaafe sehr gut mit Kartoffeln den Winter über unterhalten; man kann sie so gar durch reichliche Gaben damit mästen und fett machen. Genauen Beobachtungen nach sind die Kartoffeln noch dazu besser zur Schaafmast als Korn und selbst Oelkuchen.

Wenn man die Schaafe mit Kartoffeln füttert, so muß man ihres Wassers wegen ebenfalls auch hier trockenes Futter und namentlich gutes Heu mit beygeben. Die Schaafe verlangen diese Erdfrucht auch ganz trocken, und man muß sie daher, wenn man sie gewaschen hat, erst wieder völlig trocken werden lassen, ehe man sie ihnen zur Fütterung vorschüttet. Ein wenig

Erde, die daran hängen bleibt, schadet indessen den Schaafen nicht, ja sie fressen sie sogar gern mit, wenn sie etwas Salz oder Salpeter enthält, in welchem Falle sie ihnen zugleich mit gesund sind. Ueberhaupt muß man den Schaafen, die man mit Kartoffeln füttert, entweder alle Male, oder doch zu Zeiten etwas Salz mit vorschütten, welches ohnedem von diesen Thieren sehr geliebt wird, und ihnen wohl bekommt.

Die Schaafe fressen die Kartoffeln am liebsten roh: und da ist es am besten, sie ihnen in dünnen Scheibchen geschnitten zu geben. Diese Scheibchen giebt man ihnen denn entweder allein und hintendrein Heu, oder man schneidet Heu mischt es mit unter. Streuet man grobes Salz zwischen, und auf diese Kartoffelschnitte, so fressen sie die Schaafe noch einmal so gern, sind ihnen auch um Vieles gesünder. Kleyen darauf gestreut, finden sie auch sehr gut und schmackhaft, und das muß geschehen, wenn man die Schaafe mit Kartoffeln mästen will, in welchem Falle man sie nicht blos aufstreuen, sondern auch untermischen muß.

Kartoffeln und Möhren zusammen sind ein herrliches Mastfutter für die Schaafe; von dem ihr Fleisch sehr schön und schmackhaft wird.

Ein englischer Landwirth machte einen lehrreichen Versuch über die Mästungsfähigkeit der

Kartoffeln bey den Schaafen. Er stellte 16 Schaafe von ziemlich gleicher Grösse und Beschaffenheit auf, um sie zu mästen, theilte sie in vier Haufen, jeden zu 4 Stück. Den ersten Haufen mästete er mit Kartoffeln allein, den zweyten mit Turnigsen; den dritten mit Kohlrüben; und den vierten mit Korn. Jeder Haufen bekam dabey aber noch etwas Heu. In Zeit von vier Monathen hatte die erste Klasse 70 Pfund angelegt; die zweyte 67 1/2 Pfund; die dritte 71 Pfund, und die vierte 92 1/2 Pfund. Man sieht hieraus, daß die Kartoffeln hier besser fütterten als die Turnigsen, daß sie den Kohlrüben ziemlich gleich kamen, und daß sie nur vom Korn um 22 1/2 Pfund übertroffen wurden. Dabey ist aber zu bemerken, daß die hier gebrauchten Kartoffeln nicht von der besten Art waren; und daß die letzte Klasse gerade die grössern Schaafe enthielt. Auch war das Körnerfutter, das der letzte Haufen verzehrte, ungleich theurer, als das Kartoffelfutter, das die erste Klasse bekam.

Fütterung der Pferde mit Kartoffeln.

Auch die Pferde fressen die Kartoffeln gern, und können auch gänzlich damit ernährt werden. Im Frühlinge, wo Heu und Stroh gewöhn-

lich zu mangeln pflegt, leisten die Kartoffeln in der Fütterung der Pferde sehr gute Dienste; auch sind sie besser und nährender als die genannten Fütterungsmitteln, die um diese Zeit ziemlich ausgetrocknet, und der Nahrungkraft zum Theile beraubt sind.

Die Versuche, die man mit der Kartoffelfütterung bey den Pferden in Frankreich machte, gelangen alle sehr gut, und lehrten, daß man dabey folgendes zu beobachten habe. Erstlich: man muß die Kartoffeln ganz rein waschen, und sie ganz wieder trocken werden lassen. Zweytens: man muß sie schneiden, und mit Kleien bestreuet in die Krippe geben. Drittens man muß zuweilen mit einer Porzion Hafer abwechseln.

Nach und nach gewöhnen sich die Pferde so an die Kartoffeln, daß sie diese ganz allein fressen, und bey diesem Futter auch in jeder Arbeit bestehen. Bey der alleinigen Kartoffelfütterung rechnet man auf jedes Pferd für den Tag 48 Pfund — jedoch muß man einem starken, und starkarbeitendem Pferde etwas mehr und also immer täglich 50 Pfund geben. Die Erfahrung hat gelehrt, daß Pferde, welche mit rohen Kartoffeln gefüttert werden, weniger saufen, als die, welche Hafer fressen; ein Beweis, daß das Kartoffelfutter für die Pferde kühlend und erfrischend ist.

In England füttert man die Pferde schon seit langer Zeit mit Kartoffeln, und die Pferde aller Art befinden sich wohl dabey. Doch giebt man sie dort nicht so häufig roh, sondern mehr gekocht und mit Kleien vermengt. Man kocht daher dort zu diesem Behufe eine Menge reingewaschene Kartoffeln im heissen Dampfe, und quetscht sie dann, daß sie eine Art Pulpe werden. Zu 300 Pfund dieser Pulpe mischt man ein Seidel Salz, und einen Griff gestossenen Schwefel, und wenn man will, auch Kleien oder geschnittenes Heu.

Die surinamische Kartoffel wird von den Pferde besonders gern gefressen; und wenn die Pferde an diese Kartoffelsorte gewöhnt sind, ziehen sie sie dem Korne vor. Füllen und jungen Pferden sind sie besonders nützlich. Sie halten ihnen den Leib immer offen, verschaffen ein glattes Haar, und das junge Thier wächst bey diesem Futter im Winter so gut wie im Sommer. Die Hälfte des gewöhnlichen Hafers und Heues, und 10 Pfund Kartoffeln sind hinlängliches Tagefutter für ein paar Pferde.

Zu viel Kartoffelfütterung erregt den Pferden Bauchgrimmen und Kolik, und man muß daher zuweilen mit den Kartoffeln nachlassen, und mit einem andern Futter abwechseln. Arbeitspferden setze man täglich lieber etwas Ha-

fer zu, als daß man ihnen die Kartoffeln ganz allein giebt, so hat man keine widrigen Zufälle, welche eine gänzliche Aussetzung der Kartoffeln verlangten, zu befürchten.

Im heissen Offen geröstete Kartoffeln fressen die Pferde am liebsten, auch sind sie ihnen so zubereitet am gesundesten. Nur muß man hier den Pferden mehr zu saufen geben, als wenn man die Kartoffeln roh, oder gekocht verfüttert.

Fütterung der Ziegen mit Kartoffeln.

Die Ziegen fressen die Kartoffeln schon roh gern, doch noch lieber geröstet. Die rohen schneidet man ihnen in Scheibchen, streuet Kleien und etwas Salz, auch wohl geschnittenes Heu mit auf. Milchenden Ziegen giebt man sie nicht gern roh und ohne Vermischung, denn die Milch wird wässerigt, und bekommt einen beißigen Geschmack. Man vermengt sie in diesem Falle mit Möhren. Will man Ziegen oder Ziegenböcke mit Kartoffeln mästen, so giebt man sie gekocht, und mit viel Kleien vermengt.

Fütterung der Hunde mit Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln fressen die Hunde sehr gern, und sie werden sogar fett davon. Man streuet ihnen des Wohlgeschmackes wegen, ein wenig Salz auf, und will man ihnen ein Leckerfressen bereiten, so rührt man sie ihnen mit verdünnter abgerahmter Milch, oder auch mit geronnener Milch ein.

Den Windhunden kocht man die Kartoffeln sehr dünn, wie eine Suppe, und giebt ihnen zuweilen etwas Luder zu, so bleiben sie beständig bey Leichtigkeit und gutem Winde. Füttert man Windhunde auf diese Art mit Kartoffeln, so erspart man drey Viertheile der gewöhnlichen Fütterungskosten.

Fütterung des Kaninchen mit Kartoffeln.

Die Kaninchen fressen die Kartoffeln roh und gekocht. Man schneidet oder stampft sie klein, vermengt sie mit Möhren, Kraute, Rüben oder Kleien. Die gerösteten Kartoffeln ziehen sie den rohen vor.

Fütterung der Federviehes mit Kartoffeln.

Die Hühner, Truthühner, Enten und Gänse fressen die Kartoffeln, und lassen sich also damit nähren und auch mästen.

Den Hühnern giebt man sie gekocht in ganzer Gestalt, wo sie sie denn mit Begierde verzehren. Auch kann man sie ihnen zerdrückt vorstreuen. Wenn auch die Kartoffeln schon etwas sauer geworden sind, die Hühner fressen sie doch, und man kann also gekochte Kartoffeln, die für den Menschen bestimmt waren, und säuerlich wurden, noch recht gut nutzen, wenn man sie den Hühnern vorwirft. Gekochte Kartoffeln zu Brey gequetscht, mit Mehl vermischt, und den Hühnern warm vorgesetzt, macht sie gut legen. Auch die Haushähne werden durch Kartoffelfütterung zur Begattung stark angereizt. Kartoffeln mit Wasser zu Brey gekocht, und etwas gesalzen, ist ebenfalls ein beliebtes Fressen für das Hühnervieh.

Den Enten giebt man die Kartoffeln am liebsten gekocht, denn die rohen können sie, so gern sie sie auch fressen, nicht gut verdauen. Man bröckelt ihnen die gekochten Kartoffeln vor, giebt ihnen die Kleinen auch ganz. Wenn die Enten genugsame Kartoffeln bekommen, so werden sie bald fett.

Den Truthühnern giebt man die Kartoffeln ebenfells gekocht, und diese Thiere fressen sie gerne. Auch lassen sich die Truthühner und Truthähne gut damit mästen.

Eben so wendet man die Kartoffeln auch zur Ernährung und Mastung der türkischen Enten an.

Den Gänsen kann man die Kartoffeln in Scheibchen schneiden, oder in Würfeln stampfen, und roh geben, entweder allein, oder mit Rüben und Möhren vermengt. Das Mehl von gedörrten Kartoffeln mit schwarzem Roggenmehl vermischt, und mit warmen Wasser eingerührt, giebt einen vortreflichen Nudelteig zum Stopfen der Gänse. Desgleichen kann man auch die gekochten Kartoffeln zum Stopfen der Gänse anwenden, und diese noch mästender machen, wenn man sie mit geriebenen Brod, oder mit Gerstenschrote zusammen knetet.

Auch die Tauben fressen klein geschnittene rohe Kartoffeln, und noch lieber gekochte, die man zusammen knetete, und mit Aneissaamen vermischte.

Fütterung der Fische mit Kartoffeln.

Mit gekochten und hernach sehr klein gehackten Kartoffeln kann man nicht nur die Fische in Teichen und Háltern recht gut füttern, sondern sogar auch fett machen. Karpfen, Hechte, Forellen, Schleien, Karauschen fressen sie gern, und besonders gedeihet dieses Futter den Karpfen sehr gut.

Auch die eingefangenen Krebse kann man mit gekochten Kartoffeln ernähren und mästen.

III. Anwendung der Kartoffeln zu anderm häuslichen Gebrauche.

a) Kartoffel-Brandwein.

Aus den Kartoffeln läßt sich auch Brandwein ziehen, ein Brandwein, der bey richtiger Behandlung dem Kornbrandweine gleich kommt, ihn auch sogar übertrift, und nicht so theuer ist. Man wendet hierzu die Kartoffeln theils mit Getreide vermischt, theils auch unvermischt an.

Brandwein aus Kartoffeln und Getreide.

Drey Viertel gute Kartoffeln werden gekocht und geschält, und dann, wenn sie kalt sind, mit einem Stempel in einem Troge zerstossen. Diesen trockenen Teig thut man in ein Faß oder in eine Kufe. Zum Ansatze schüttet man 1 1/2 Metzen geschrottenes Gerstenmalz, oder auch 3 Metzen Roggenschrot in ein anders Faß, gießt siedendes Wasser darauf, rührt es recht um, und kühlt denn die Maische mit zugegossenem kalten Wasser bis zur Lauigkeit ab, wobey denn der Satz ganz dünn werden muß. Hierauf setze man ein

Maaß Bierhefen, oder wenn sie recht gut sind; nur ein halbes Maaß zu, und läßt den Satz einige Stunde stehen, um den Trieb abzuwarten. Sobald der Satz in die Höhe gegangen ist, wird er unter jene gestossene Kartoffelmasse gemischt; und dann verdünnt man diese Mischung mit lauem Wasser so weit, daß sie der Gährung fähig wird. So zubereitet deckt man das Faß gut zu, und setzt es an einen mässigwarmen Ort, wo denn in 24 Stunden die Gährung vollendet und vorbey ist.

Diese gegohrene Masse bringt man nun in die Blase, und zieht sie gehörig ab, wo man denn von den 3 Vierteln Kartoffeln, 6 bis 8 Kannen sehr geistigen und ganz angenehm schmeckenden Brandwein erhält, der alle angewandte Mühe reichlich belohnt.

Man kann noch einen Läuderbrand mit Weinhefen vornehmen, und man kann auch Anis, oder Kirschkerne und Pflaumenkerne mit hinzusetzen, so verliert er gewiß allen erdigen Geschmack, den er noch irgend bey sich führt, und seine Güte wird noch um vieles vermehrt.

Die ausgezogene Kartoffelmasse giebt für die Schweine ein gutes Futter ab, und wenn man sie mit Höksel oder Spreu vermischt, kann man sie auch dem Rindviehe geben.

Gegen das Frühjahre, gewöhnlich um die Zeit, wenn die Kartoffeln anfangen zu keimen, hat der Brandwein oft einen erdartigen Nachgeschmack. Diesen benimmt man ihn durch eine nochmahlige Rektifikation über einige Quentchen Salpetersäure, und etwas todte Holzkohlen. Das, was man nach dieser nochmaligen Abziehung an der Menge des Brandweins verliert, ersetzt man durch klares Wasser, und man erhält allemal, wenn der Brandwein einige Tage darauf geruhet hat, das gesetzte Quantum probmässig und rein wieder zurück.

Man kann auch Kleien zur Maische mit anwenden. Man nimmt nehmlich geschrotenes Gerstenmalz und eben so viel Roggenkleien, mischt beydes miteinander zusammen, und feuchtet die Mischung mit kalten Wasser hinlänglich an. Haben Kleien und Schrot gehörig geweicht, so gießt man kochendes Wasser zu, und rührt diesen Ansatz gut durch einander. Nun nimmt man viermal so viel gekochte und zu einen Brey gedrückte Kartoffeln, rührt sie mit kochenden Wasser bis zur gehöriger Flüssigkeit an, vermischt sie mit jenem, und läßt sie denn 3 Stunden stehen. Nach diesem Zeitverflusse kühlt man die Maische mit doppelter Menge kalten Wasser gegen das zum Einrühren gebrauchte kochende nämlich gerechnet, ab, mischt auf 15 Maaß Ein-

rührwasser 1/4 Maaß guter Hefen zu, bedeckt denn die Maische wieder, und läßt sie so lange stehen, bis sie sich endlich klärt oder fällt, das heißt, bis die heraufgetriebene Haut zu Boden sinkt, welches in Zeit von 3 bis 4 Tagen zu geschehen pflegt.

Aus dieser gegohrnen Masse, die man, ehe man sie in die Blase bringt, gut umrührt, wird nun der Brandwein auf die gewöhnliche Art ausgezogen, wobey zu bemerken ist, daß die Masse beym Brennen gern über sich steigt. Ein Schäffel Kartoffeln giebt bey dieser Zumischung von Kleien und Malzschrot 5 1/2 Maaß starken Brandwein, welcher durch eine zweyte Ueberziehung, wo man eben so viel reines Wasser vorher zugießt, im Geruche und Geschmacke noch sehr verbessert werden kann.

Nimmt man zu dem Zusatze stark des Gerstenmalzes, Hafermalz, so bekommt man mehr Brandwein, und so auch, wenn man die Hälfte grüne gekochte, und die Hälfte gedörrte Kartoffeln nimmt. Auch ist es wahrscheinlich, daß lauter gedörrte Kartoffeln mehr Brandwein geben, als frische Kartoffeln, welche in demselben Gewicht mehr Wasser bey sich haben.

Brandwein aus Kartoffeln und Hafer.

Man nimmt 24 Pfund Grundbirnen, wäscht und reibt sie roh, und auf der Mühle läßt man sich 15 Pfund Hafer schroten. Diesen Haferschrot bringt man in das Ansatzfaß mit einem guten Kübel oder 10 Maaß heissem Wasser, und rührt es wohl um, dann schüttet man die geriebenen oder zerstossenen Grundbirnen dazu, und fährt mit dem Umrühren so lange fort, bis alles wohl gemischt oder vermengt ist. Nach 2 Stunden gießt man noch 3 gute Kübel voll frisches Wasser zu, und wiederhohlt das Umrühren bis sich alles wohl untereinander genommen hat. Dieser Masse giebt man ein halbes Maaß gute frische Bierhefen, und rührt alles noch einmal wohl um. Wenn dieses geschehen ist, so läßt man diesen Zusatz sehr wohl bedeckt und verkleistert, 3 bis 4 Tage in einer warmen Stube stehen.

So bald er sich setzt, und seine Gährungsbläschen sich einfinden, so schreitet man ohne Aufschub zum Brennen, rührt die Masse im Kessel, noch ehe sie siedet, mit einem Stab 3 bis 4 mal um, und kocht, wo möglich, alles auf Kohlen, damit das Anbrennen, welches beym hellen Feuer gar leicht erfolgt, verhütet werde. Man wird so 12 Maaß Läuterung und aus dieser 3 und ein halb Maaß guten Brandwein ge-

winnen, und wenn man den Brandwein für den Haber mit ein und einer halben Maaß abziehet, so hat man aus den 24 Pfund Grundbirnen 2 Maaß guten Brandwein erhalten.

Ein langer Hals auf dem Brennkessel ist sehr zu empfehlen, wie auch daß man anfänglich ja nicht heftig feure. Eichenholz taugt zum Brandweinbrennen am besten, und wenn man auch dazu alte Stöcke und Wurzeln ausgräbt. Das Feuer wird nie hoch, flattert nie, und brennt in einer kurzen blauen Flamme beständig gleich; dies Holz befördert also die Menge des Brandweins.

Brandwein aus Kartoffeln und Roggen.

Auf die nämliche Art muß man verfahren, wenn man statt des Habers, Roggen nehmen will. Aus 72 Pfund Grundbirnen, die man kocht, und dann zu einen Brey zerstößt, mit 60 Pfund geschrottenen Roggen versetzt, und mit 10 Kübel voll Wasser und einem halben Maaß recht guter Weißbierhefen anmacht, und ansetzen läßt, kann man leicht 12 Maaß sehr guten Brandwein erhalten. Und man wird finden, daß der Geschmack desselben lieblich, und sehr angenehm seyn wird.

Brandwein aus Kartoffeln allein.

Auch ohne Zusatz von Getreide läßt sich aus Kartoffeln allein ein brauchbarer Brandwein ziehen. Man kann hiezu die Kartoffeln auf zweyerley Art anwenden, entweder frisch oder gedörrt. Im ersten Falle werden sie gequetscht oder gerieben, im zweyten aber ordentlich auf der Mühle geschroten, oder wenigstens in der Stampfe zerstossen.

Brandwein aus gekochten Kartoffeln allein.

Man nimmt unausgewachsene, oder auch einen halben Zoll lang ausgewachsene Kartoffeln, etwa 30 bis 35 Pfund, wäscht und reibt sie auf einem Reibeisen sammt den Schalen. Man kann sie auch statt des Reibens zerquetschen. In das Ansatzfaß bringt man 160 Pfund siedendes Wasser, läßt es so lange stehen, bis man die Hand darinnen leiden kann, schüttet sodann die geriebenen Kartoffeln hinein, rührt alles wohl durcheinander, läßt es stehen, bis es nur noch milchwarm ist, gießt hernach ein Pfund weisse Bierhefe dazu, rührt und mischt alles noch mehr, bedeckt das Faß mit einem Deckel, und verstreicht alles sehr wohl mit Leinen.

Man sieht alle Tage darnach, und wird finden, daß es etwa am vierten Tag sich setzen, und allenthalben Bläschen als Zeichen der vollkommsten Gährung haben wird. Nun brennt man es ohne Zeitverlust. In der Läuterung schmeckt man wenig oder gar keinen Geist, aber das Breyhaus ist voll geistigen Geruchs. Brennt man die Läuterung wieder, so hat man 5 Pfund Brandwein, der so gut ist, als der von Roggen und anderm Getreide. Setzt man nur etwas Anis zu, so hat der Brandwein keinen widrigen Geschmack.

Man hat auch versucht aus rohen Kartoffeln, welche man zerquetschte oder rieb, und denen man heisses Wasser zugoß, Brandwein zu machen, allein das ist nicht gelungen. Man bekommt eine breyige Masse, welche durchaus nicht in Gährung gebracht werden kann.

Rothe Kartoffeln geben mehr Brandwein als die weissen, und wenn man die Kartoffeln vorher faulen läßt, geht die Gährung besser von Statten.

Brandwein aus gedörrten Kartoffeln allein.

Ein Schäffel Kartoffel wird mit einem Stampfeisen zu kleinen Stücken zerstampft, und diese werden zum Trocknen auf einen luftigen Boden

gestreut. Ihre Feuchtigkeit und ihr widerlicher Geruch, den sie bey dem Stampfen von sich zu geben pflegen, verliert sich binnen 2 Tagen gänzlich, und in Ermanglung einer Darre, lassen sie sich auf einem gelinden Kohlfeuer leicht so weit trocknen, daß sie zum Schroten geschickt werden. Aus einem Schäffel roher Kartoffeln erhält man acht und eine halbe Metze getrocknete, und nachdem sie geschroten sind, sechs und eine halbe Metze Schrot. 110 Pfund rohe Kartoffeln bringen 52 1/2 Pfund nach der Trocknung und Schrotung.

Von diesen gedörrten und nochmal geschrotenen Kartoffeln nehme man drey und eine halbe Metze, und lasse sie mit 18 Maaß halbsiedenden Wasser anrühren, kurz darauf mit 18 Maaß siedenden Wasser abbrühren, nach Verlauf von 2 Stunden aber mit 60 Maaß kaltem Wasser abkühlen. Hierauf wird das Gemisch, nachdem sie die Wärme einer lauen Milch erlangt hat, mit einem oder anderthalb Maaß guter Hefen angestellt.

Sind die Hefen gut, ist die Maische gehörig warm, auch das Maischfaß sauber und rein, so wird die Gährung nach wenigen Stunden ihren Anfang nehmen, und wird nun überdem noch die absolute Wärme des Brauhauses unterstützt, so wird Schaum, Geräusch und Lufentwickelung

mehr und mehr zunehmen, auch die Gährung binnen 48 Stunden ihr Ende erreicht haben, und der Weingeist gebildet seyn.

Nach diesem verfährt man damit so, wie es beym Kornbrandwein gewöhnlich ist. Man thue die Maische in eine Destillirblase, und ziehe davon den Lauer ab; wovon man nach nochmaligem Ueberziehen 4 Maaß sehr guten und wohlschmeckenden Brandwein erhält; der in keinem Stück dem aus Korn verfertigten etwas nachgiebt.

Die Verfahrungsart aus vorher gedörrten Kartoffeln Brandwein abzuziehen, scheint in verschiedener Rücksicht vorzüglicher von der gewöhnlichen Art zu seyn; theils weil die getrockneten Kartoffeln sich besser das ganze Jahr hindurch aufbewahren lassen, da hingegen rohe durchs Auswaschen viel von ihrem Werth verlieren, theils wegen der grössern Menge und des bessern Geschmacks des Brandweins.

Bey der Destillation des Brandweins ist noch zu merken, daß man zu dem Lauer etwas rein ausgesiebte Asche, oder ausgebrannte Kohlen zusetzen muß, um ihm die öhlichten und schleimigten Theile, welche dem Brandwein einen unangenehmen Geruch geben, zu benehmen; wodurch alsdann derselbe zugleich einen bessern und reinen Geschmack bekommt.

Brandwein aus verfaulten Kartoffeln.

Sind uns durch Zufall eine Menge Kartoffeln in Fäulniß übergegangen, so kann man diese doch noch zur Brandweinbrennerey recht gut nutzen. Man läßt die ganze Masse, wenn sie noch nicht ganz verfault ist, gänzlich verfaulen oder man drückt sie durch ein grobes Drathsieb, um das Unverfaulte abzusondern.

Diese ganze verfaulte Masse vermischt man mit Bierhefen, und läßt sie gähren, worauf man sie denn in die Brennblase bringt, und auf die gewöhnliche Art überzieht.

Die Kartoffeln zu diesem Zwecke verfaulen zu lassen, wäre aber nicht rathsam, denn dieser Brandwein ist nicht so gut, als die vorhergehenden Brandweine.

Kartoffel-Eßig.

Wenn man die oben angegebene Kartoffelmaische die zweyte Gährung, die sogenannte Eßiggährung durchgehen läßt, so bekommt man, wie vom Holzobste einen ziemlich brauchbaren Kartoffeleßig, der aber freylich nicht die Güte des Weizen-Eßigs, oder des Biereßigs, noch die Schärfe des Weineßigs hat und haben kann.

Auch aus den gequetschten Saamenäpfeln kann man einen Eßig bereiten, wenn man die Masse in die Eßiggährung, welche aber etwas spät kommt, übergehen läßt.

Bier aus Kartoffeln.

Die gerösteten Kartoffelwürfel werden geschroten, mit Gerstenmalz vermischt, und dann angebrühet, worauf der Hopfen zugesetzt wird.

Auch aus gerösteten Kartoffeln allein, und zwar muß man hierzu die sogenannten Zuckerkartoffeln nehmen, läßt sich ein ganz wohlschmeckendes bierartiges Getränke brauen, welchem man mit Hopfen Dauerhaftigkeit und kräftigen Geschmack geben kann.

Sauerteig aus Kartoffeln.

Um ein Gährungsmittel zum Säuern des Brodes aus den Kartoffeln zu ziehen, läßt man eine beliebige Menge Kartoffeln bis zur Weiche kochen, schälen, zerdrücken, und vollkommen zerreiben, so daß keine Knoten bleiben. Auf diesen Brey oder Teig gießt man heisses Wasser, und giebt ihm die Dicke der gewöhnlichen Bierhefen, und dann werden zu jedem Pfund vier Loth Zucker gethan, oder auch Syrup, und der

noch mässigen warmen Mischung werden auf jedes Pfund noch zwey Löffel voll Bierhefen zugesetzt.

Diese Mischung ist an einem warmen Ort zu halten, bis sie wohl gegohren hat; nach 24 Stunden kann man damit schon Brod einsäuren. Ein Pfund Kartoffeln giebt gegen zwey Pf. Sauerteig, und läßt sich drey Monathe recht gut aufbewahren.

Das damit einzusäurende Brod lasse man etwa 6 Stunden gähren, ehe man es in den Ofen schiebt.

Dieses Verfahren ist sehr nützlich bey kalter Witterung, wenn der gewöhnliche Sauerteig, selten ist. Das Säurungsmittel leistet in jedem Betracht dasselbe, was man vom Getreidesauerteig erwarten kann, und hält sich weit länger, als jenes.

Hefen aus Kartoffeln.

Die Bäcker haben nicht immer Bierhefen genug zu ihrem Weißgebäcke. Durch Kartoffeln aber können sie die Weißbierhefen sehr vermehren, oder vielmehr, es kann aus guten weissen Kartoffeln mit etwas Weißbierhefenzusatz, eine gute Kartoffelhefe, bereitet werden.

Man kocht Kartoffeln, schält und zerreibt sie, wie gewöhnlich. Alsdann verdünnt man die geriebenen

Kartoffeln mit warmen Wasser, schlägt sie durch einen Durchschlag, damit alle Hülsen abgesondert werden, und stellet einen Eimer voll von diesem Brey mit zwey Quart Weißbierhefen an. Zugleich schüttet man noch zwey Quart gebrannte und gestossene Krebssteine und eben so viel gebranntes und gestossenes Hirschhorn hinzu, oder statt der Krebssteine Franzbrandwein, setzt die ganze Mischung an einem warmen Ofen, läßt sie daselbst gähren, und bedient sich ihrer nach der Gährung statt der Weißbierhefen.

Diese künstliche Hefen vertreten zwar die Stelle der Weißbierhefen, nur braucht man von jenem noch einmal so viel als von diesen. Dagegen vermehren diese Kartoffelhefen auch die Masse des Weizenmehls, welches den Bäcker allerdings Nutzen bringt, da Kartoffeln weit wohlfeiler sind, als Weizen.

Kartoffeln als Seife gebraucht.

Man nimmt weisse Kartoffeln, wäscht sie sauber, schält sie ab, alsdann reibt man sie auf einem Reibeisen, preßt das Geriebene durch einen Seicher, oder durch ein Tuch, und schüttet frisch Wasser darüber. Was sich zu Boden setzt, kann man, wie schon lange bekannt ist, als Stärkmehl oder Puder gebrauchen, und des

überbliebenen Wassers kann man sich treflich zur Wäsche bedienen. Man kann weisses Zeug, Gefärbtes, vorzüglich aber seidenes Band, Tücher, Strümpfe, u. s. w. ohne weitere Lauge oder Seife dazu nöthig zu haben, daraus waschen, und die Wäsche wird davon sehr rein und weiß. Besonders aber hat dieses Wasser noch vor der Seife den Vorzug, daß dadurch das Gefärbte nicht in mindesten an der Farbe leidet, und daß die Wäsche, und häuptsächlich Seidenzeug, eine gewisse Steife und wieder den Glanz erhält, den es neu hatte, und den man bisher der Gewaschenen nicht wieder zu geben wußte. Die Anzahl der Kartoffeln läßt sich am besten nach dem Augenmaß bestimmen. Man nimmt etwa zu einem paar seidenen Strümpfe 2 Stück. Nur muß man Acht geben, daß man beym Reiben keine inwendig rothe bekömmt, weil sonst die Wäsche davon gefärbt wird.

Stärcke aus Kartoffeln.

Man zieht auf die oben angegebene Art das stärckige Wesen aus den Kartoffeln, und wenn dieses nach dem letzten Waschen sich zu Boden gesetzt hat, und so weit trocken ist, daß es einen jähen Kuchen formirt, schneidet man es in Streife, die man vollends auf einem Tuche an

einem warmen Orte abtrocknen läßt. Diese Stärcke wird mit Indigauflösung blau gefärbt. Sie ist aber nicht sonderlich beliebt, weil sie die Wäsche etwas gelb macht.

Puder aus Kartoffeln.

Wenn man die trockene Kartoffelstärcke ganz klar walzt oder stoßt, und dann durch ein feines Haarsieb siebt, so erhält man Kartoffelpuder, Es ist aber Schade, das schöne Kartoffelmehl auf diese unnütze Art zu verschwenden.

Lichter aus Kartoffeln zu machen.

In Holland werden Lichter aus Wachs und gepreßten Kartoffeln verfertigt, von welchen 5 Stück auf ein Pfund gehen. Ein dergleichen frisch verfertigtes Licht soll 15 Stunden, ein recht ausgetrocknetes oder einige Zeit gelegenes aber 17 Stunden, und dabey viel heller und reiner, als die gewöhnlichen Wachslichter brennen, und weniger dampfen. Die Tropfen, die davon auf Zeuge fallen, geben keine Flecken, sondern können, wenn sie trocken sind, abgerieben werden.

IV. Benutzung der gefrornen Kartoffeln.

In strengen und erhaltenden Wintern erfriert oft eine grosse Menge Kartoffeln; es wäre sehr Schade, wenn man diese als zu jedem Gebrauche untauglich wegwerfen müßte. Sonst thut man das freylich; aber neuere Erfahrungen haben gelehrt, daß man sie noch recht gut nutzen kann, und daß sie in gewisser Rücksicht nach grössere Vortheile bringen, als die, welche ganz unbeschädigt erhalten worden sind.

a) Für die Menschen.

Die vom Frost getroffenen Kartoffeln werden süß und eckelhaft schmeckend, und gehen bald in Fäulniß über, welche sie dem Genuße der Menschen vollends gänzlich entzieht. Um diesem gänzlichen Verderbniß zuvorzukommen, nimmt man sie, ehe Thauwetter einfällt, und schüttet sie in kaltes mit Salz vermischtes Brunenwasser, welches den Frost bald wieder herausziehen, und die Kartoffeln in ihrer ganzen ersten Güte wieder herstellen wird. Auf diese Art kann man kleine Portionen gefrorner Kartoffeln, so wie man sie für den Tisch nöthig hat, aufthauen; auch kann man den ganzen Vorrath auf einmal so entfrosten, welchen man dann an einem vor dem

Froste genügsam geschützten Orte, damit sie nicht zum zweyten Male gefrieren, aufbewahrt.

Man merke, daß man die gefrornen Kartoffeln durchaus nicht in die Wärme bringen darf, daß man auch die Entfröstung in keinem warmen Zimmer vornehmen darf, sonst würde man sie für die Speisung unwiderbringlich verderben. Man erschrecke nicht, wenn das aufgefressene Wasser gefriert, und die Kartoffeln einen Eisklumpen geben, das ist eine natürliche Folge des Ausganges des Frostes aus den Kartoffeln, oder vielmehr des Einganges der wenigen Wärme aus dem Wasser in die Kartoffeln. Eben dadurch wird nach und nach aller Frost ausgezogen, und der Eisklumpen wird schon von selbst wieder schmelzen.

Oder man thut die gefrornen Kartoffeln mit altem Wasser in einen Kessel auf das Feuer, und läßt sie in diesem Wasser bis es lau wird, aufthauen. Denn verstärkt man das Feuer und läßt sie ungefähr eine halbe Viertelstunde kochen. Man nimmt sie von dem Feuer; man schälet und schneidee sie zu drey oder vier Linien dicken Scheiben, die man im dem Backofen, nachdem das Brod ausgezogen worden ist, oder auf den Ofen, dörret. Wenn sie ausgedörrt sind, so kann man sie sehr lange aufbehalten, und sie sind fast so gut zum Essen, als die, so von ungefrornen

gedörret worden, aber man muß sie rein zerstampfen, sonst müßte man sie lange einweichen und kochen lassen.

Man kann diese gedörrten Kartoffelscheiben auch zerstossen, und dann schroten, wo sie dann eine schmackhafte Kartoffel-Grütze geben.

Ohne kaltes und ohne warmes Wasser bringt man die gefrornen Kartoffeln auch auf folgende Art wieder zur Brauchbarkeit. Wenn sie anfangen bey eingetretener gelinderer Witterung aufzuthauen, und bevor sie zu faulen beginnen, schält man sie, und schneidet sie in Hälften oder in Viertel, welche man auf Bretter oder Flechten legt, die man dann an einen warmen Ort stellt. Hier geben sie nun viel Wasser von sich, werden viel kleiner und leichter (sie verlieren 3 Viertheile von ihrem Gewichte) bekommen ein ganz schwarzes Ansehen, dörren aus, und werden zuletzt ganz hart und unverweslich, so daß man sie sehr lange Zeit aufbewahren, versenden, und auf weite Seereisen mitnehmen kann.

Diese gedörrten Frostkartoffeln stößt oder raspelt man zu Grütze, oder Mehl, und kocht es in Fleischbrühe, oder in Milch, oder in Eßig, und Wasser zu Suppen, an welche man denn das nöthige Salz Fett und Gewürz thut. Auch kann man sie ans Fleisch als Reis oder Grütze und mit feinen Kräutern zu Brey kochen, wo sie denn sehr wohl schmecken.

b) Für das Vieh.

Will man die gefrornen Kartoffeln nicht nach den gegebenen Vorschriften zur Speise für den Menschen anwenden, oder sind sie zu sehr verderbt, so kann man sie doch immer nach, wenn nur nicht ganz in Fäulniß übergangen wird, zur Viehfütterung anwenden. Man thauet sie auf, kochet sie, knetet sie mit Kleien, oder Häckerling zusammen, und giebt sie dem Rindviehe. Die Schweine fressen sie so, lieber aber noch mit Kleien oder gekochten Korne. Man kann sie auch zerschneiden, abtrocknen lassen, und dann im Ofen, nachdem das Brod herausgenommen ist, dörren. Diese gedörrte Kartoffelsubstanz wird dann mit dem Futterkorne zusammengekocht, oder sie wird zerstossen, oder geschroten, und unter das andere Futter gemengt, wo sie dann den Schweinen gar gut schmecken.

Sind die gefrornen Kartoffeln nach der Aufthauung in Fäulniß übergangen, nun so läßt man sie gähren, und zieht dann, wie erwähnt worden, den Geist zu Brandwein aus.

Zu so vielfachem Gebrauche können die Kartoffeln, diese wohlthätige Frucht, welche fast im jeden Boden, auch in solchem, der kein Getreide trüge, gedeiht, wenigstens ziemlich gedeihen, die den Unfällen des Hagelschadens und

der Verheerung so wenig ausgesetzt ist, die nicht leicht mißräth, die in so kurzer Zeit reif, so ergiebig ist, so wenig Arbeit und Zubereitung erfordert, die das Getreidebrod ersetzen, und wenn es nicht anders möglich wäre, den ganzen Lebensunterhalt ausmachen kann, angewendet werden. Fürwahr Amerika hat uns ein grosses Geschenk durch Mittheilung dieser überaus nützlichen Frucht gemacht; und man sollte den ersten Herüberbringer derselben immer mit Dankbarkeit nennen. Lasset uns dieses herrliche, unsere Subsistenz sichernde, und unsern Wohlstand so befördernde Erdgewächs immer mehr und mehr kultiviren und veredeln, und zu all dem nutzbaren Gebrauche, zu dem es tauglich ist, anwenden. Dies ist der beßte Dank gegen die Waltung des Schöpfers, der sie vor mehr als 200 Jahren nach Europa überkommen ließ.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

0
A

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Unterricht über den Anbau und die Benutzung der Kartoffeln oder Erdäpfeln
Für den Landmannin den österreich. Provinzen

Wien 1799

Oecon. 1779
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299454-3
VD18 15336581